Anno XXVII - Fasc. 603 Roma, 1° Gennaio 1931 - IX (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

IMPERIAL INSTITUTE 7 JAN. 1931

Fondatore e Direttore:
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

— E —

Curiamo le Piante!

SOMMARIO DEL FASCICOLO 603 (1° Gennaio 1931).

L'on. Donegani a colloquio col Duce per la riduzione del costo dei fertilizzanti (*C. A. Cortina*) — Programma degli abbonamenti pel 1931 — L'oleificio nel momento attuale (*Prof. C. Carocci Buzi*) — La chiarificazione dei vini (*Dott. Luigi Marinangeli*) — La vitamine nell'alimentazione del bestiame (*Dott. Nicola Checchia*) — L'allevamento del coniglio (*Dott. Carlo Rava*) — Curiamo le piante: abiti e quartieri d'inverno dei parassiti delle piante (*T. Ferraris*) — Cure alle piante in gennaio (*Dott. V. Bongini*) — In Biblioteca — Echi di cronaca agraria — Fra riviste e giornali — Dai mercati e dai campi — Rubrica di varietà per le famiglie.

Si pubblica ogni quindici giorni

La nitratazione del grano

Per prevenire fallanze - stimolare l'accestimento assicurare lo sviluppo e garantire, in fine, un alto raccolto, concimate il grano con

NITRATO DI CALCIO

oppure con

NITRATO AMMONICO

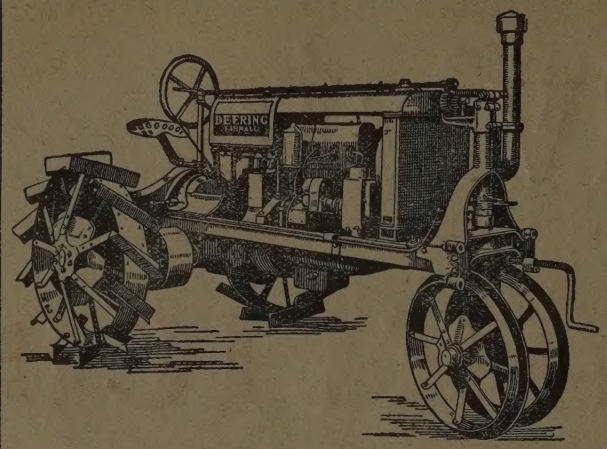
l'uno e l'altro di produzione italiana, l'uno e l'altro di insuperabile efficacia.

MONTECATINI MILANO SOC. GEN. PER L'IND. MINERARIA ED AGRICOLA

Prezzi concimi azotati nazionali inferiori al rapporto 1 a 3

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Telefono 21-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"**, Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)



CONSUMO MINIMO
DI COMBUSTIBILE
E LUBRIFICANTE

RUOTE ANTERIORI
ACCOPPIATE

MASSIMA FACILITÀ
DI GUIDA

INSUPERABILE
IN ARATURA E IN
TUTTI I LAVORI
AGRICOLI

TRATTRICE DEERING

GIRA SU SE STESSA

SOC. AN. MACCHINE ING. COLORNI - MILANO

PIANTINE FORESTALI PER RIMBOSCHIMENTO
PIANTINE FRUTTIFERE SELVATICHE ROSAI CANINI
offre la rinomata ditta svizzera

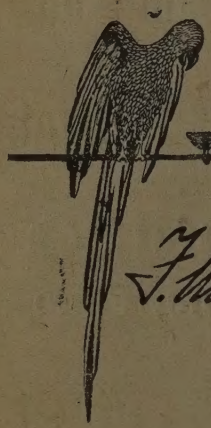
GIACOMO FÜLLEMANN
GOSSAU (S. Gallo-Svizzera)

Rappresentanti generali per l'Italia:
GIUSEPPE & ARTURO VIZZICH
Casella postale 4-3 - TRIESTE - Tel. int. 84-94

Listino prezzi gratis - Per ordini importanti campioni gratis

---

PIANTE
FRUTTIFERE: estesa coltivazione
ORNAMENTALI: grandioso assortimento
ALBERI A FOGLIA CADUCA per viali
CONIFERE — ARBUSTI SEMPREVERDI — ARBUSTI
DA FIORE — RAMPICANTI — ROSE — OLIVI —
GELSI — VITI — SEMI.
Stabilimento orticolo GIANNINO GIANNINI
PISTOIA
CATALOGO GRATIS



premiato
stabilimento
di uccicoltura

F.lli Grilli

FIRENZE
VIA GHIBELLINA N°100
TEL. 56-03

Cataloghi a richiesta

Società Anonima
CARLO ERBA
MILANO

Sanapecore

(autorizzato con Decreto N. 7408 della R. Prefettura di Milano)

RIMEDIO CONTRO LA DIASTOMATOSI EPATICA
DELLE PECORE

(Estratto etereo Felce Maschio)

CRESELION

ANTISETTICO DISINFETTANTE

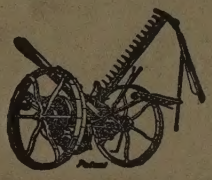
largamente impiegato in veterinaria

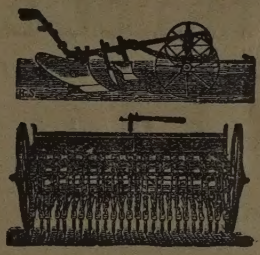
RUD. SACK
FAHR ORIGINALI

Aratri, Erpici, Coltivatori, Seminatrici Monovomeri e polivomeri automatici per Trattori.
Mietitrici — Legatrici — Falciatrici — Rastrelli — Ranghinatori — Voltafieno.

Rappresentante esclusivo per l'Italia:

Antonio Farina - Verona





RUD. SACK
RSP
SCHUTZMARKE

CREOLINA

Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'ARTA EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica

DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome « CREOLINA »

Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON Sampierdarena

Vivaio Scuola E. OTTAVI

CECCANO (Roma)

Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI — Chiedere catalogo

PIANTE

Fruttifere ◉ Ornamentali ◉ Industriali

ARBUSTI DA FIORE
Svariato assortimento di piante in vaso
per SERRE - APPARTAMENTI e GIARDINI
Grande disponibilità di piante adulte
per VIALI - PARCHI - GIARDINI, ecc., ecc.
Piantine da seme e talea

Stabilimento botanico MENOTTI MELANI

S. PIETRO AGLIANA (Pistoia)
Catalogo GRATIS a richiesta

Fornitore
della Reale Casa

STABILIMENTO ORTICOLO

B. LOTTI - Pistoia

Sede - Via del Maglio, 2

Grande coltivazione di piante in genere
Speciale cultura della " Feijoa Sellowiana "
Cataloghi gratis a richiesta

FABBRICA MECCANICA BOTTI
EGIDIO GAYA & C.

CONEGLIANO (Veneto)

Fornitrice dei principali Stabilimenti Vinicoli d'Italia
Francia, Spagna, Grecia e dell'America del Sud

Quaglie garentite alate per addestramento cani, prove su terreno, ripopolamento ecc. consegna ottobre e aprile-maggio.

Uova di fagiano e **pernice grigia** consegna maggio-giugno.

Uova essicate di formica per allevamento fagianotti e starnotti, consegna marzo-giugno.

Trappole in ferro per cattura rapaci

Animali pelliccia di primarie fattorie.

Piantine forestali per rimboschimenti di un rinomato vivaio svizzero.

Listino gratis a richiesta

Giuseppe & Arturo Vizzich

TRIESTE

Casella Postale 4-III - Telefono 84-94

inviare francobollo per la risposta.

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO

da preferirsi

ANTONINO BUCCA

MILAZZO (Messina)

DOMANDARE CATALOGO GRATIS

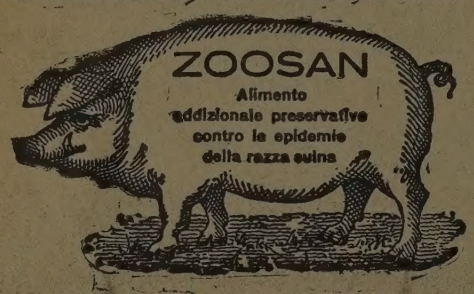
Conigli - Cani - Polli - Incubatrici

CHIEDERE LISTINO

PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA

L. POCHINI – Settignano (Firenze)

Chiedete listino gratis - Volendo il Catalogo illustrato- franco, raccomandato, spedire L. 8



Adottato da innumerevoli **Proprietari e Allevatori** per prevenire e combattere le malattie dei suini.

PREPARAZIONE SPECIALE DEI LABORATORI della

ANTICA FARMACIA DEI SERVI

BOLOGNA

Risultati ottimi; spontanei ed entusiastici attestati

OPUSCOLO GRATIS A RICHIESTA

ZOOSAN BIAGI

ZOOSAN BIAGI

Indirizzare: ZOOSAN BIAGI

Farmacia dei Servi - BOLOGNA

VIVAI DI VITI AMERICANE

Premiate con Croce al Merito e Medaglia d'oro a diverse esposizioni

BARBATELLE INNESTATE E FRANCHE — TALEE DA INNESTO E DA BARBATELLAIO DELLE MIGLIORI VARIETA'

Massima garanzia — Cercasi rappresentanti

CRISAFULLI SANTI DI GIOACCHINO

OLIVARELLA (Messina)

A richiesta si spedisce listino gratis

Il problema della siccità è risolto
Le primizie di ortaggi assicurate
L'abbondanza dei prodotti garantita

mediante l'uso dei CARTONI ASFALTATI che *anticipano la maturazione dei frutti, degli ortaggi, degli agrumi,* conservando al terreno *l'umidità, la sofficità, il calore,* difendendolo energicamente contro la vegetazione dell'*erbacce estranee, infeste parassitarie.*

Inoltre adottando questa pratica, si risparmiano i lavori di preparazione del terreno tra due raccolti consecutivi, le spese di zappature, e si ottiene maggior prodotto da un minimo del 20 al massimo dell'80 %.

Sicuro attecchimento di barbatelle, piante da frutto, da orto, da agrumi e, in genere, piante industriali di estesa coltura.

Chiedete l' interessantissimo opuscolo che con chiarezza guida e istruisce sulla pratica applicazione dei cartoni. Opuscolo e campioni si spediscono gratis dalla **Soc. An. ORTALLI & C. Sezione O - PIACENZA - Via Cavour N. 43** (rappresentante della rinomata fabbrica GIULIO STRAZZA di RHO).

È uscito di recente, completo, il sempre più

NUOVO CATALOGO ILLUSTRATO

della premiata Ditta orticola

PAOLO BARTOLOZZI
E FIGLI DI PISTOIA

Più che un catalogo è un Vademecum del frutticoltore moderno trattando, sia pure succintamente ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura e orticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50)

AGRICOLTORI, ricordate che il

SUPERSOLFO

è il rimedio più economico ed è efficacissimo per combattere ogni sorta di insetti dannosi e di malattie crittogamiche delle piante coltivate.

Oltre il **Supersolfo semplice** si fabbrica anche il **Supersolfo ramato** contro tutte le crittogame che si combattono coi sali di rame, la cui azione si cumula con quella del **Supersolfo.**

Certificati, istruzioni e prezzi presso la

OFFICINA GAS S. PAOLO - ROMA Via Ostiense

SCONTO DEL 5% A FAVORE DEI NOSTRI ABBONATI

Cav. Uff. ALBERTO GALIMBERTI

Ufficio tecnico per l'impianto di Parchi-Giardini-Frutteti
Gabinetto per la lotta contro le malattie delle piante
(Consultazioni gratuite)

PREVENTIVI - PERIZIE - STIME

Grandi esemplari di piante di pronto effetto - Piante da frutto, da alberatura, da rimboschimento ed ornamentali.

Sementi per praterie e per tappeti verdi - Semi da alberatura, da ortaggi e da fiore - Piantine annuali da fiore da trapianto - *Bulbi.*

Piante da serra - Palme
Piante rampicanti - Piante da fiore.

Terricci di qualunque genere — Concimi chimici ed organici — Anticrittogamici ed insetticidi — Attrezzi — Utensili — Materiali ed accessori per giardino — Arte decorativa del giardinaggio.

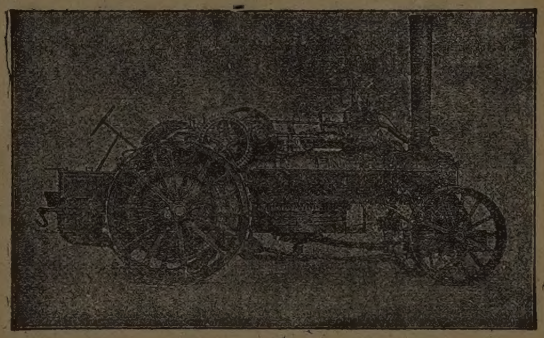
PRODUZIONE PROPRIA LOCALE
COLTIVAZIONI — SERRE — PEPINIERE
a Monte Mario « Villa Fourvière »
Via della Pineta Sacchetti, 107

Ufficio Tecnico - Gabinetto - Magazzino - Deposito Piante
ROMA
VIA LUCREZIO CARO N. 55, 57, 59 — Tel. N. 23-388

PIETRO PAVAN

MACCHINE AGRICOLE

ROMA - Via Ostiense 38 - Telef. 588007-588005



Macchine per aratura a vapore "HEUCKE„

Aratri "EBERHARDT„
a trazione animale e per trattori

"HANOMAG-WD„ 28/32 HP.
Trattrice Agricola Industriale

LAVORI DI ARATURA A VAPORE A NOLO

:: CHIEDERE CONDIZIONI ::

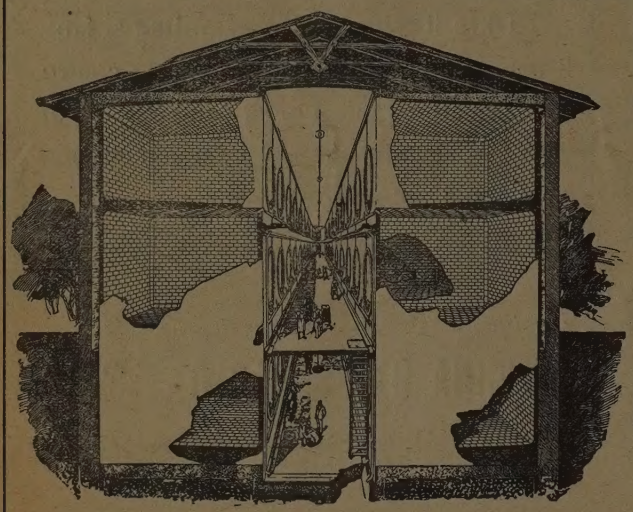
L'UFFICIO LEGALE-AMMINISTRATIVO della nostra Rivista diretto dall'

Avvocato Comm. F. V. CORTINA

ROMA (133) - Via Germanico n. 203

si interessa della trattazione di cause dinanzi a qualsiasi giurisdizione ed è specializzato per tutte le pratiche fiscali-amministrative dei terzi colle Pubbliche Amministrazioni in Roma

Speciali condizioni di onorari per gli abbonati a "La Rivista Agricola„



Le Cantine Moderne

lavorano razionalmente e contengono tutte delle

VASCHE IN CEMENTO ARMATO

con o senza rivestimento di vetro, costruite dalla primaria Ditta

BORSARI & C. Milano

VIA ZEBEDIA, N. 7-9

RICHIEDETE PROGETTI E PREVENTIVI

La concia del grano da seme a secco con

Polvere Caffaro

fatta subito dopo la trebbiatura,

preserva il grano dagli insetti e lo

immunizza dalla carie

Mescolare intimamente per ogni quintale di grano da seme grammi 250-300 di

Polvere Caffaro

Società elettrica ed elettrochimica del Caffaro

ANONIMA CAPITALE L. 21.000.000

MILANO

ANNO XXVII — Roma, 1° Gennaio 1931 - IX — FASCICOLO 603

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

L'on. Donegani a colloquio col Duce

per la riduzione del costo dei fertilizzanti

Il Capo del Governo — continuando nel suo fervoroso e benefico interesse per gli agricoltori — si è in questi giorni occupato anche della grossa e delicata questione del ribasso del costo dei fertilizzanti. Diciamo delicata, *perchè, se da un lato erano da ritenersi più che giuste le invocazioni degli agricoltori di vedersi diminuito anche il costo di quell'indispensabile nutrimento della terra che sono i concimi chimici, dall'altra occorreva tenere conto anche delle condizioni dei produttori dei fertilizzanti e della grave crisi che pur essi attraversano. Occorreva, cioè, scongiurare il pericolo di rovinare un'industria che è fra le più coraggiose e più necessarie, ed è, per fortuna, ancora fra le più solide. In questo intento il Capo del Governo ha chiamato a Roma l'on. Deputato Guido Donegani, che è competente personalità al riguardo, essendo Egli il creatore e l'anima direttiva di quel poderosissimo organismo industriale che è la Società* « Montecatini », *ed essendo inoltre Delegato della « Federazione Nazionale Fascista dell'Industria di Prodotti Chimici per l'agricoltura ».*

L'on. Mussolini ha ricevuto in questi giorni l'on. Donegani il quale gli ha prospettato l'andamento attuale dell'impiego dei fertilizzanti nell'agricoltura che, nel secondo semestre, ha subìto una sensibile contrazione. Tale stato di cose non è attribuibile al livello dei prezzi dei concimi in Italia, dato che essi sono nel rapporto da 1 a 3 nei confronti del 1913.

Il Capo del Governo, pur riconoscendo fondate queste affermazioni, ha invitato gli industriali a voler compiere un ulteriore sforzo nella convinzione che esso possa contribuire ad elimiare l'odierna situazione di diminuito impiego dei fertilizzanti.

L'on. Donegani ha dichiarato che gli industriali aderivano a tale invito per spirito di disciplina ed in vista dell'intento per cui la richiesta veniva fatta.

Il Capo del Governo ha approvato le proposte che gli sono state presentate per i prezzi da valere per la primavera 1931, *con decorrenza dal* 1. *gennaio* 1931 *ed ha deciso di richiamare l'attenzione degli organi competenti e degli agricoltori tutti sulle condizioni di particolare favore in cui questi ultimi si trovano per l'acquisto dei fertilizzanti, e sull'assoluta necessità dell'impiego dei fertilizzanti medesimi, affinchè la produzione agricola italiana, ed in particolare quella del grano, possano raggiungere i vittoriosi risultati finali. Ecco i prezzi dal* 1. *gennaio* 1931:

Superfosfati. — *Riduzione di* 10 *centesimi per unità ossia di circa L.* 1.50 *a* 1,90 *a quintale a seconda del titolo, per le basi di Ortona a Mare, Portici, Napoli, Crotone, Taranto, Barletta, Palermo, Termini Imerese, Milazzo, Catania, Licata, Siracusa, Porto Empedocle, Cagliari.*

Riduzione di 8 *cent. per unità ossia di circa L.* 1,20 *a* 1,50 *a q.le a seconda del titolo, per le basi di Civitavecchia, Ancona, Livorno, Ravenna.*

Per le basi di Genova, Spezia e Venezia non sono possibili ulteriori riduzioni, in quanto i prezzi del superfosfato, per anormali contingenze locali, dovute ad un eccesso di sovraproduzione, hanno già raggiunto limiti talmente ridotti da risultare inferiori al costo industriale.

Azotati — *Solfato Ammonico — riduzione di L.* 12 *al Q.le.*

Calciocianamide — *medesima riduzione.*

Solfonitrato Ammonico — *riduzione di L.* 12 *al q.le.*

Nitrato Ammonico 15116 — *riduzione di L.* 6 *al q.le.*

Inoltre gli aumenti mensili attualmente applicati per questi prodotti, nella misura di L. 1,50 *a L.* 2 *al q.le vengono ridotti a L.* 1 *al q.le. Sarà anche applicata una riduzione del* 10 *per cento sui premi di consumo.*

Nitrato di Calcio — *riduzione di L.* 3 *al q.le.*

Zolfi lavorati — *riduzione di L.* 8 *al q.le sul prezzo dei raffinati pani destinati alla concimazione.*

Riduzione di L. 13 *al q.le sui prezzi dei diversi tipi.*

Solfato di rame — *Il prezzo del solfato rame che deve forzatamente adeguarsi al costo della materia prima (rame) ha già subìto una riduzione di oltre L.* 50 *a quintale sui prezzi della campagna precedente, per l'avvenuto ribasso delle quotazioni del metallo. Comunque, si apporterà una riduzione sul prezzo di trasformazione.*

Ecco adunque un'altra insigne benemerenza del Duce — il Grande Rurale — per gli agricoltori, che glie ne saranno, se possibile, ancora più grati.

E gratitudine dovranno gli agricoltori anche ai produttori dei fertilizzanti, che, per bocca del loro più autorevole e più autorizzato interprete, hanno fatto un altro non lieve e non facile sacrifizio.

Ed ora, poichè l'on. Donegani, parlando al Duce, ha accennato ad una sensibile contrazione dell'uso di fertilizzanti nel secondo semestre, gli agricoltori faranno assai bene il loro interesse ed il loro dovere intensificando nell'anno che comincia il consumo dei concimi chimici.

La spesa del maggior consumo sarà loro grandemente ricompensata dal maggior reddito dei campi e nello stesso tempo essi si mostreranno grati ai produttori e grati al Capo del Governo, che questo maggiore consumo vivamente desidera, nel loro interesse ed in quello più grande della Economia nazionale.

C. A. CORTINA.

Programma degli abbonamenti pel 1931

Per l'abbonamento pel 1931 spedire subito vaglia di L. 24

e si riceverà gratis e franco di porto l'*Almanacco degli Agricoltori del 1931* volume illustrato di 200 pagine.

Ecco l'indice interessantissimo del premio gratuito.

Prefazione? *(C. A. Cortina)* — Il 1931 attraverso i secoli Pertinenze - Calendario - Cosa predice il « Gran Pescatore di Chiaravalle » — Genealogia dei Regnanti - S. M. il Re Vittorio Emanuele III - L'Agricoltura e la crisi secondo il Duce - Il Governo d'Italia — La Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori — I lavori agricoli d'ogni mese *(Guido Cortina)* — E' necessario industrializzare l'Agricoltura *(Ing. E. Thovez)* — Il nitrato di Soda nella concimazione — Come si deve combatere la « Battaglia del Grano » *(Dott. Valentino Merli)* — Il Credito Agrario in Sicilia — Il travaso del vino e la sua importanza in enologia *(Cav. P. De Rienzo)* — Essiccazione artificiale del riso *(Dott. Sampietro)* — Il risparmio degli Agricoltori — Intermezzo letterario: « Metamorfosi » - una scena in versi martelliani *(Carlo Alberto Cortina)* — Frutticoltura in collina *(Dott. Barili)* — Cartoni asfaltati in orticoltura e frutticoltura *(Geometra Zannoni)* — Fitopatologia e Fitofarmaci *(F. V. Cortina)* — Tre gravi malattie del melo *Prof T. Ferraris)* — Per l'incremento dei nostri bovini *(Prof. Mascheroni)* — Razze privilegiate *(Gen. Gerbino)* — La pretesa sterilità degli ibridi equini *Dott. Checchia)* — L'allevamento del Coniglio *(Dott. Carlo Lava)* — Dedichiamoci all'apicoltura! *(Dott. D. Pinolini)* — Piante che offrono miele alle api — L'economico metodo friulano per l'allevamento del Baco da seta *(dott. D. Pinolini)* — La coltivazione del Pomodoro *(dott. Corrado Aly-Belfadel)* — Coltivazione del Mandorlo; del Rabarbaro; dell'Edera; delle piante in vaso; delle principali erbe aromatiche.

Combinazioni di abbonamenti cumulativi a prezzi molto ridotti

Ecco le combinazioni che abbiamo concluse con altre pubblicazioni complementari della Rivista Agricola:

LA RIVISTA ORTICOLA. — E' la più bella, pratica ed utile, pubblicazione di orticoltura e giardinaggio. che si pubblichi in Italia.

Si pubblica da circa 20 anni in interessanti fascicoli spesso illustrati a Varese, a cura della ben nota *Società orticola Varesina.* Il suo abbonamento costa L. 12, ma pei nostri abbonati sole L. 10, da spedire con L. 24 per la *Rivista Agricola.*

IL CACCIATORE ITALIANO. — E' la splendida, pratica ed interessantissima Rivista settimanale di caccia e di pesca che si pubblica nientemeno che da 43 anni a Milano in grandi ed eleganti fascicoli illustrati di 24 pagine, in cui gli appassionati di caccia e di pesca possono trovare tutto quanto può interessarli ed essere oggetto di loro curiosità.

Il Cacciatore Italiano è diretto da Carlo Toni un appassionato competente che ha dato e continua a dare alla bella rivista tutte le migliorie possibili. L'abbonamento costa L. 30, ma pei nostri abbonati sole L. 26, da spedirsi colle L. 24 per la *Rivista Agricola.*

L'APICOLTURA ITALIANA. — E' la più bella e la più accreditata pubblicazione apistica d'Italia. Esce in Ancona in eleganti fascicoli, utilissimi ai principianti come ai provetti apicoltori. E' sotto gli auspici della fiorente *Federazione Apistica Italiana.*

Il suo abbonamento annuo costa L. 15, ma per i nostri Abbonati sarà di sole L. 12, da spedirci assieme alle L. 24 per la *Rivista Agricola.*

BOLLETTINO DEGLI ALLEVATORI. — Esce ogni 15 giorni a Firenze ed è utile ed interessante per ogni ceto di agricoltori, sopratutto per le massaie che si dedicano al pollaio e ad allevamenti d'ogni genere.

Il suo abbonamento annuo costa L. 20, ma pei nostri abbonati sole L. 16, da spedirci colle L. 24 per la *Rivista.*

L'AGRICOLTURA COLONIALE. — E' una elegante ed eccreditata rivista che riesce utile così per quelli che hanno tenimenti in Colonia, come per chi vuole coltivare in Italia le piantagioni coloniali. Il suo abbonamento costa L. 30, ma pei nostri abbonati sole L. 24, da spedire colle L. 24 per la *Rivista.*

IL BOLLETTINO VETERINARIO ITALIANO. — La vecchia ed accreditatissima pubblicazione, utile a tutti gli allevatori di bestiame, fondata e diretta tuttora dal nostro valorosa collaboratore, Prof. Dott. Giovanni Gambarotta, medico Veterinario Capo del Municipio di Torino e Professore alla R. Scuola Veterinaria.

L'abbonamento annuo al *Bollettino Italiano* costa L. 6, ma per i nostri abbonati sole L. 4,50 da aggiungersi alle 24 per la *Rivista Agricola.*

L'ENOLOGIA MODERNA. — E' un interessante e antico periodico che da molti anni pubblica a Milano il nostro valente collaboratore Dott. De Renzio. Noi lo raccomandiamo sopratutto a chi ha vigne e si occupa di vini. L'abbonamento annuo costa L. 8, ma pei nostri Abbonati sole L. 7, da spedirci colle L. 24 per la *Rivista Agricola.*

GIORNALE DI RISICOLTURA. — E' l'unica pubblicazione del genere che si pubblica mensilmente a Vercelli — la capitale del Riso.

Seguendo le iniziative del Duce anche il riso dovrà molto generalizzarsi in Italia. E coloro che vorranno tentarne od ampliarne la coltura troveranno ben utile questa Rivista. Il suo abbonamento costa L. 7, ma pei nostri Abbonati sole L. 6, da spedirci con le 24 per la *Rivista Agricola.*

LA NUOVA ANTOLOGIA AGRARIA, ENOLOGIA E FITOPATOLOGICA. — E' la bellissima pubblicazione che da un anno hanno iniziata i nostri ottimi amici Ferraris, Gaggero e Mazzei. Essa esce mensilmente in grandi ed eleganti fascicoli illustrati, nei quali collaborano, oltre i tre condirettori suddetti e la nostra Dottoressa Virginia Bongini, anche altre fra le più valorose penne dell'agricoltura e particolarmente della fitopatologia.

L'abbonamento costa L. 15.50. Ma i nostri abbonati l'avranno cumulativamente mandandoci sole L. 11, oltre alle L. 24 per la *Rivista Agricola.*

IL MONDO FILATELICO. — E' la nuova bella ed elegante rivista mensile che ha fondata e dirige da tre anni a Torino il nostro ottimo amico Giuseppe Gaggero, competentissimo in filatelica come in agraria.

L'abbonamento annuo al *Mondo Filatelico* costa L. 10, ma pei nostri abbonati sole L. 7,50, da spedire con le L. 24 per la *Rivista Agricola.*

BIBLIOTECA AGRICOLA PARAVIA. — Anche pel 1931, per accordi intervenuti fra noi e la grande Casa Editrice *G. B. Paravia & C.*, possiamo offrire ai nostri Abbonati una forte riduzione sui prezzi di acquisto dei suoi molteplici ed utilissimi volumi di agraria. Della *Collana Agricola Paravia (Serie Agraria e Serie Zootecnica).*

Per l'acquisto della sola *Serie Agraria* o della sola *Serie Zootecnica* è concesso lo sconto del 25 %. Il quale sconto del 25 % è concesso eccezionalmente anche sui singoli volumi. Chi desidera il catalogo coi prezzi lo richieda alla Ditta G. B. Paravia - Torino. Ad essa dovranno parimenti dirigersi le richieste di acquisto accompagnate dal vaglia con deduzione dello sconto.

Ecco l'elenco dei grandi giornali coi quali abbiamo concluso la combinazione degli abbonamenti cumulativi:

1. *Corriere Adriatico* di Ancona.
2. *Corriere Padano* di Firenze.
3. *Regime Fascista* di Cremona.
4. *Il Secolo XIX* di Genova.
5. *Il Gazzettino* di Venezia.
6. *La Gazzetta del Mezzogiorno* di Bari.
7. *La Provincia* di Como.
8. *Il Nazionale* di Torino.
9. *La Sesia* di Vercelli.
10. *L'Eco* di Bergamo.
11. *Il Giornale di Sicilia* di Palermo.
12. *L'Ora* di Palermo.
13. *Sentinella d'Italia* di Cuneo.
14. *La Patria del Friuli* di Udine.
15. *L'Arena* di Verona.

I suddetti giornali, come tutte le pubblicazioni sopra elencate offrirono ai loro abbonati la *Rivista Agricola* e l'*Almanacco degli Agricoltori.*

Quest'ultimo, fra i molti altri giornali, è calorosamente raccomandato per l'acquisto dal diffusissimo *Agricoltore d'Italia*, che è l'organo ufficiale della Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori, la massima organizzazione agraria d'Italia.

L'oleificio nel momento attuale

La ricerca di un metodo nuovo di lavorazione delle olive ha appassionato, in questi ultimi anni sopratutto, gli studiosi della materia. Si tratta invero di trovare un metodo più rapido, razionale ed economico di quello tuttora in uso della macinazione delle olive e successive pressioni ai torchi. I tentativi non sono finora stati coronati di successo: per cui è giuocoforza dare oggi per «razionale» l'antico sistema di estrazione, migliorato s'intende.

Trattasi cioè di frangere le oliva ancora coi frantoi a macelli e pressare le paste ottenuti in torchi.

LA QUESTIONE DEL MACCHINARIO. — S'impernia su questa questione il risultato tecnico ed economico dell'industria dell'estrazione dell'olio di oliva. Nella nostra non breve esperienza professionale, ci siamo fatti la convinzione che la industria come oggi la si pratica, non è più conveniente perchè i costosi metodi di lavorazione gravano troppo sul costo di produzione dell'olio, in continua lotta col costo di produzione, assai più basso, degli olii di semi. L'industria dell'estrazione dell'olio di oliva ha bisogno di evolversi: evoluzione che, secondo noi. non può più fermarsi al miglioramento di un frantoio o di un torchio, ma che deve sconvolgere tutto il sistema tecnico ed economico dell'attuale industria. In sintesi: meccanizzazione dell'estrazione dell'olio; lavorazione esercitata con criteri di grande industria e tendente a far scomparire la miriade dei piccoli oleifici che non rispondono più allo scopo.

Noi additiamo agli studiosi questi nostri criteri. Si tratta di trovare un macchinario capace per la bisogna e di accentrare poi la produzione in pochi grandiosi stabilimenti. E' tutto qui il segreto per produrre meglio e a buon mercato. Gli Istituti sindacali, regolerebbero i rapporti economici tra produttori e industriali. Noi stiamo studiando il sistema: non sappiamo con quale risultato: Altri ci seguano.

Nelle condizioni attuali non c'è che da consigliare la lavorazione delle olive in oleifici ben attrezzati. Vediamo intanto quali possono essere i criteri di lavorazione da seguirsi.

MACINAZIONE DELLE OLIVE. — Le olive possono presentarsi all'oleificio in diverse condizione di conservazione. La lavorazione di esse subirà perciò delle variazioni.

La mulitura delle olive è l'operazione fondamentale per ottenere un buon esaurimento delle sanse. La pellicola deve essere macinata bene, mentre possibilmente il nocciolo deve rimanere un po' grossolano. Coi frantoi a macelli si può regolare bene la molitura delle olive e d'altra parte queste macchine danno una pasta migliore dei frantoi a cilindri.

I. CASO) Quando si hanno olive molto asciugate, secche, come sono le olive raccolte a terra in molti mesi dell'anno, non consigliamo la consueta lavorazione frazionata (due moliture e due pressioni): bensì si moliranno a fondo le olive, in maniera da avere una pasta un po' affinata. Occorre, in questo caso, aggiungere poca acqua, perchè la «pasta» deve rimanere piuttosto secca.

Abbiamo però osservato che per scegliere tale molitura, occorre un tempo eccessivo se si usano frantoi di ordinaria dimensione: il nocciolo si spezza dopo molto tempo. Ma poichè non sarebbe neppure economico attrezzare l'oleificio di un frantoio a mole pesanti per questa speciale lavorazione. si affretta la molitura con un sistema convenientissimo. Si triturano le olive in un qualsiasi trituratore a rulli (economico) facendo cadere la pasta grossolana nel frantoio a macelli normale. Pochi giri di mola e la pasta è al punto giusto per essere torchiata.

2. CASO) — Quando le olive fossero guaste, anche se non secche, per cui da esse non si potesse sperare un olio commestibile, evidentemente, non preoccupando più la qualità dell'olio, si mirerebbe soltanto ad esaurire al massimo l'oliva stessa, senza la preoccupazione della finezza dell'olio, di già compromessa. In questo caso la lavorazione delle olive sarà pure spinta, con una sola molitura a fondo, sia per le olive secche che acquose. La lavorazione delle olive secche procede come nel primo caso illustrato; invece le olive acquose, guaste, che non potrebbero esaurirsi col sistema di una sola molitura, dovrebbero passare prima per un essiccatoio per portarle al giusto grado di umidità. Questa operazione di preessiccazione è meno costosa di una seconda molitura ed una seconda pressione.

3. CASO) — Le olive sono normali per freschezza, sane, ben conservate. La molitura segue normale: cioè si eseguiscono due moliture: grossolana la prima; rimacino a fondo la seconda.

4. CASO) — Le olive sono molto fresche, acquose o gelate. Si moliscono in un frantoio a cilindri piuttosto grossolanamente e dopo aver assoggettate le paste ad una prima pressatura, si rimoliscono a fondo in un frantoio a macelli.

PRESSATURA DELLE OLIVE. — Esistono due quistioni fondamentali nella pressatura delle olive.

La prima questione è se le paste debbono pressarsi in torchi a fiscoli o in torchi a gabbie. La seconda questione riguarda il limite di pressione.

Non si può disconoscere che con i fiscoli (bisognerebbe notare qui anche la differenza di qualità del fiscolo: di cocco, di giunco, di sparto, di feltro, ecc.) si ottengono olii pregiatissimi. Ce ne danno conferma i risultati della mostra degli olii tenuta a Spoleto nel maggio 1930, in cui hanno riportato classifiche «extra» e «finissima» olii sicuramente estratti in torchi funzionanti a fiscoli! Il fiscolo tuttavia presenta molti inconvenienti — che è qui inutile ripetere — per cui è razionale la sua sostituzione con gabbie metalliche. L'olio uscente da paste di olive pressate in gabbie metalliche, non perde pregi. A nostro parere la gabbia ha il solo inconviente di raffreddare l'olio, per cui la separazione dall'acqua avviene meno facilmente se fatta ancora col sistema della tagliatura a mano o bisogna far uso di acqua calda. Colla centrifugazione dei mosti, questo piccolo inconveniente delle gabbie non porta pregiudizio alcuno. Possiamo pertanto, anzi dobbiamo consigliare l'uso di torchi con gabbie: tanto nelle prime come nelle seconde pressioni. E' questione di scegliere gabbie a grande e facile scolamento e di facile pulitura: null'altra proccupazione esiste.

Per quanto invece riguarda la pressione da raggiungere, diciamo per la prima volta la nostra opinione, avvalorata da dati di fatto inconfutabilmente esatti.

Si è sempre detto che il sistema razionale della pressatura delle paste consiste nell'eseguire una prima pressatura a pressioni moderate e spingere al massimo le pressioni dei rimacini.

Riteniamo che questo criterio sia errato, se adottato come normalità. Per noi le due pressioni a differente potenza debbono usarsi nei casi anormali, mentre siamo fautori della pressione potente anche per la pressatura delle prime paste di oliva.

Noi partiamo dal concetto che tanto più si esaurisce di olio la prima pasta d'oliva. tanto maggiore ne è l'esaurimento delle paste dei rimacini, con un maggiore beneficio industriale. Infatti con una pressione potente esercitata sulle olive frantumate, otteniamo una maggior quantità di olio di prima pressione, migliore, commercialmente di prezzo più elevato.

Portiamo poi all'esaurimento una seconda pasta meno oleosa, più sfruttata, restando il residuo « sansa » meno ricco di grasso. L'olio di prima pressione uscito da paste maggiormente pressate, non cambia le caratteristiche organolettiche: ed infatti è la molitura soltanto che influisce sulla bontà dell'olio. Non spingendo molto la prima molitura, l'olio non acquista il caratteristico sapore di sansa e il colore è più intenso: la maggior pressione permette soltanto di estrarre una maggiore quantità di olio che si trova già libero nella prima pasta di oliva.

Anche la pressatura delle olive deve essere regolata secondo norme che qui riassumiamo.

1. CASO) — Le paste ottenute con olive secche o appositamente seccate, sottoposte ad una molitura a fondo, si pressano direttamente in torchi idraulici potenti, spingendo al massimo la pressione (per cm^2 di pasta 70-80 Kgr. di pressione).

In questo caso un'unica pressatura è sufficiente per l'esaurimento delle paste. Abbiamo ottenuto, col sistema indicato, sanse col 4-5 % di grasso: un esaurimento, cioè, identico a quello ottenuto praticando due moliture e due successive pressioni. Con un bel vantaggio economico!

2. CASO). — Nel caso di oliva normali, esse vengono pressate in torchi idraulici a gabbia una prima volta, raggiungendo una pressione, per $cm.^2$ sulla pasta, di poco inferiore a quella dei rimacini. Nella torchiatura dei rimacini, la pressione oscillerà sugli 80 Kgr. per $cm.^2$ di pasta.

3. CASO). — Olive fresche o gelate male si pressano. Non si possono raggiungere forti pressioni e conviene invece fare una prima pressione assai moderata, poscia, senza ripassare al frantoio, si ringabbia sottoponendo la pasta a nuova pressione più potente. La pressione del rimacino si farà poi a potenza di Kgr. 80 per $cm.^2$

Nel caso di oliva gelate o fresche molti consigliano l'aggiunta di sansa fresca per diminuire la fluidità delle paste. Per le olive fresche il sistema non è consigliabile, chè l'olio perde in finezza. Meglio praticare le due pressature prima di rimacinare. Per le olive gelate invece, per cui l'aggiunta di sansa non nuoce alla qualità dell'olio già guasto per il caratteristico sapore di secco dovuto al gelo, abbiamo avuto migliori risultati nella pressione delle paste aggiungendo nocciolo di sansa anzichè sansa vergine. Il risultato è spiegabilissimo ed intuitivo.

Altro punto non ancora bene precisato, per lo meno per determinate paste di oliva, è la durata della pressione. Noi ad esempio, con rimacini di olive piuttosto asciutti, abbiamo portato le sanse all'esaurimento massimo del 4,2 % in soli 18-20 minuti di pressione (vedi studio sulla « Pressatura delle olive in gabbie metalliche » pubblicato negli annali dell'Istituto sperimentale per l'olivicoltura e l'oleificio di Imperia — Anno 1929).

D'altro lato il tempo di pressatura è della massima importanza nei riguardi dell'esaurimento e del costo di produzione dell'olio.

Noi riteniamo che non si possa formalizzare. In linea di massima riteniamo anche che si debba procedere ad una pressione lenta e graduale, senza tuttavia ecceder in questo concetto; in moltissimi casi però si può affrettare la pressione. Come media, si deve fare una pressione all'ora in presse servite da più gabbie e queste capaci di contenere q.li 2-2 1/2 di pasta.

Questa regola, valevole per le pressioni delle paste e dei rimacini, può e deve avere le sue eccezioni. Ma qui si entra nel campo della pratica e dell'esperienza, che consigliano il da farsi caso per caso.

CENTRIFUGAZIONE DEI MOSTI OLEOSI. — Con questa operazione si è certamente introdotto negli oleifici il migliore dei perfezionamenti. E non mancano neppure le centrifughe consigliabili: si tratta solo di scegliere il tipo più adatto alla potenzialità dell'oleificio.

Le centrifugazioni dei mosti deve seguire l'estrazione dell'olio. I mosti oleosi vengono passati in setacci per liberarli dalle grossolane impurezze e delle morchie. Si portano poi nel pozzetto di raccolta alla temperatura ottima di centrifugazione (che riteniamo di 26-28) e da qui vengono mandati alla centrifuga per mezzo di una pompa a maggiore aspirazione di liquido di quello immesso nella centrifuga per avere il ritorno diretto nel pozzetto. La separazione avviene regolarmente quando i mosti sono bene omogeneizzati. La difficoltà, che esiste ancora oggi, è appunto nell'ottenere la perfetta omogeneizzazione del liquido mosto oleoso. Si tratta invero di mescolare opportunamente l'olio all'acqua di vegetazione per avere un liquido omogeneo contenente giustamente in parti proporzionali acqua e olio, così da dare un buon risultato nella centrifugazione. Non riteniamo che l'omogeneizzazione regolare si possa raggiungere col movimento del liquido procurato dallo scarico del troppopieno del sistema di omogeneizzazione fin qui consigliato. Secondo noi il segreto del buon funzionamento delle centrifughe è legato, alla più elevata temperatura a cui è possibile portare il liquido da centrifugare, al momento della centrifugazione, e al perfetto rimescolamento della massa da centrifugare. Quest'ultimo va studiato assai bene. Se il liquido è troppo mosso esso si emulsiona ed allora non si centrifuga più. Se è poco mosso, esso tende a dividersi in due o tre strati nelle densità diverse dei liquidi formanti il mosto e la centrifuga non lavora regolarmente. Il rimescolamento del mosto ottenuto collo scarico del liquido pompato in più attraverso il tubo di troppopieno, può essere ben regolato in piccoli pozzetti, ma in vasche medie e grandi il rimescolamento del liquido si verifica soltanto in prossimità del punto di scarico, mentre il liquido ristagna ed è insufficientemente mosso allontanandosi dal punto di scarico del liquido di ritorno. Se si aumenta la violenza di scarico del liquido con l'intento precipuo di tenere in movimento tutto il liquido, si ottiene un risutato negativo, perchè si va incontro all'emulsionameno da parte del mosto.

E' bene perciò avere una pompa che aspiri una quantità di liquido poco superiore alla capacità di assorbimento della centrifuga e tenere invece in giusto movimento il liquido nel pozzetto mediante un sistema di palette azionate da una trasmissione e preferibilmente collegato l'agitatore allo stesso asse della pompa, con opportuna riduzione di velocità. In questo modo abbiamo assicurato la perfetta omogenizzazione del liquido mosto, senza provocare dannose emulsioni e possiamo razionalmente evitare il recipiente di distribuzione, non necessario, anzi inutile e dannoso perchè in esso il liquido bene rimescolato nel pozzetto, tende subito a separarsi in due distinti strati: acquoso e oleoso.

TRAVASI E FILTRAZIONE DELL'OLIO. — L'olio centrifugato, che prende il nome di olio mosto, tiene in sospensione delle morchie oleose delle quali si spoglia col riposo più o meno prolungato. Gli olii acidi, immaturi, divengono ben presto limpidi, depositando al fondo del recipiente in cui si è contenuto, tutta l'impurità costituita di morchia.

Gli olii provenienti da olive molto mature non divengono brillanti spontaneamente: essi contengono delle sostanze pectiche che danno all'olio un aspetto torbidiccio e che non precipitano col tempo.

Gli olii mosti centrifugati, dopo conveniente riposo si travasano. Per il passato il travaso si faceva tutto a mano. Oggi anche questo sistema si è completamente abbandonato negli oleifici bene attrezzati. Si travasano gli olii col mezzo di pompe.

I depositi morchiosi si raccolgono tutti, si allungano con vari volumi di acqua calda e si centrifugano per ricuperare l'olio in essi contenuto.

Si consiglia di non filtrare l'olio se non al momento dello smercio. L'olio non filtrato, spogliato più o meno dei materiali ingombri, si dice di maggiore conservabilità dell'olio fil-

trato. Noi riteniamo che questa asserzione sia veramente contrastante con la logica, perchè un olio che contiene comunque materiali in sospensione di origine organica, ci sembra più soggetto a guastarsi di quanto non lo sia un olio perfettamente filtrato.

Abbiamo in corso, a tale riguardo, una particolare esperienza che chiarirà il nostro dubbio. Dobbiamo tuttavia distinguere. Se trattasi di olii bene spogliati naturalmente, debitamente travasati e messi « sul pulito » può essere risparmiata la filtrazione. Quando invece trattasi di olii che tardano a divenire brillanti, a spogliarsi cioè delle sostanze morchiose, noi riteniamo che la filtrazione sia utile anzichè dannosa.

Per la filtrazione sono ottimi i filtri a pressione a carta. I filtri a cotone hanno hatto tempo e vanno scomparendo dovunque è entrato il soffio della razionalità.

SANSA. — Il residuo della spremitura delle olive prende il nome di « sansa vergine » ed è costituito di nocciolo, parte polposa e di una certa quantità di acqua e olio.

L'utilizzazione più in uso è quella per l'estrazione di olio con solvente. Ottima utilizzazione, che fa realizare all'industria un buon margine di guadagno. Si potrebbe migliorare anche la lavorazione delle sanse per ricavare un olio migliore, a bassa acidità, estraibile allora convenientemente con buoni solventi (benzina). Anche qui siamo fautori della grande fabbrica, la quale dovrebbe accentrare grandi quantitativi di sanse. Si avrebbe allora la convenienza di installare nella regione in cui la fabbrica opera vari essiccatoi per un primo accentramento di sanse da essiccarsi appena prodotte. Dagli essiccatoi si dirigerebbe poi la sansa essiccata, non più soggetta a deperimento, alla grande fabbrica per l'estrazione dell'olio con solvente. Perfezionando questa sotto industria, si migliorerebbero assai le qualità degli olii di sansa, allora più facilmente raffinabili. Auspichiamo anche l'utilizzazione della sansa per mangime del bestiame. E' questo un impiego ottimo che farebbe realizzare buoni guadagni.

La sansa vergine si sottopone alla immediata e giornaliera snocciolatura in macchine apposite (Bracci, Barbieri, Romei, ecc.). La parte polposa, costituita del 40-45 % della sansa vergine, viene essiccata all'essiccatoio e quindi insaccata per la conservazione e lo smercio. Questo mangime in giusta unione con altre farine, costituisce un foraggio concentrato nutriente ed economico convenientissimo. I noccioli costituiscono invece un buon combustibile, ma occorre formare delle mattonelle legando i nocioli con un po' di catrame e pressando in appositi stampi.

La sansa vergine dei frantoi costituisce pertanto un buon sottoprodotto che può dar vita a fiorenti industrie per l'estrazione dell'olio coi solventi e per la produzione dei mangimi e combustibili.

Prof. C. CAROCCI BUZI.

La chiarificazione dei vini

Il vino sano, ognuno sa, acquista naturalmente la sua limpidezza, in un tempo più o meno breve, variabile a seconda della qualità dell'uva, del sistema di vinificazione e delle condizioni dell'ambiente (la temperatura della cantina sopratutto).

Non di rado però capita di dover destinare al consumo del vino ancora troppo giovane e perciò torbido; così come si presenta la necessità di restituire la limpidezza ad altri che l'hanno perduta in seguito a malattie, quale il « girato » e la « casse ».

L'intento si può raggiungere seguendo due diverse vie: colla *filtrazione* e colla *chiarificazione*.

La filtrazione richiede l'impiego del *filtro*.

La chiarificazione non ha invece bisogno di attrezzatura di sorta. Ed appunto perchè si tratta di una pratica alla portata anche di chi possiede solo pochi litri di vino da riabilitare, vogliamo intrattenere su di essa il lettore.

La limpidezza mediante la chiarificazione si ottiene, senza bisogno di speciale attrezzatura dicevamo, mescolando intimamente al vino certe sostanze di natura e origine diversa, dette per la funzione ch'esse hanno *chiarificanti*. Tali sostanze agiscono nel senso che, col depositarsi per il proprio peso (o per modificazioni che subiscono nel liquido) sul fondo del recipiente, trascinano seco tutte le particelle sospese nel vino e che appunto ne determinano la torbidezza.

I chiarificanti possono essere minerali e organici. Tra i primi dovremo menzionare la *Terra di Lebrjia* (detta anche « Terra di Spagna »). Tra i secondi: l'*albume d'uovo*; il *sangue di bue defibrinato*, le *grenetine* e la vera *colla di pesce*.

Avvertiamo però subito che non è indifferente adoperare, in circostanze diverse, l'un chiarificante piuttosto che l'altro, poichè tutti, per quanto in misura molto varia, oltre a separare dal vino le sostanze in esso sospese, ne eliminano di disciolte e in pseudo soluzione; alcuni poi apportano variazioni anche nel colore del vino, ed altri financo — specie se male impiegati — nell'odore e nel sapore.

Per il buon esito della chiarificazione quindi e, perchè con tale pratica non si abbiano a procurare al vino cattivi gusti ed altre sgradevoli sorprese, occorre prima di tutto avvertire che:

1° il liquido da chiarificare non dev'essere in moto fermentativo, chè altrimenti non potrebbe avvenire la deposizione del chiarificante;

2° non deve giacere sulla feccia (specie per i vini giovani, perciò, occorre far precedere il travaso);

3° aggiunto il chiarificante, agitare fino a che si possa essere sicuri della sua perfetta diffusione in tutta la massa;

4° avvenuto il rimescolamento, curare l'assoluto riposo del liquido;

5° allontare il più presto possibile dal vino — non appena diventato limpido —, mediante travaso, il chiarificante e le sostanze da esso asportate che insieme riposano sul fondo del recipiente;

6° la temperatura del liquido dev'essere bassa: 7-8° per i vini rossi; 3-4° per i bianchi;

7° usando una gelatina (grenetina o colla di pesce) curare che nel liquido non difetti il *tannino*, aggiungendovene, perciò, se occorre;

8° Quello che sia il chiarificante, effettuare prima delle prove in piccolo per stabilire la quantità da impiegare.

La *Terra di Lebrjia*, universalmente nota, è di larghissimo impiego. E' un chiarificante molto energico e conviene nei casi più difficili (per i vini malati, anche se in leggero moto fermentativo, fecciosi, sciropposi, dolci). Non altera, almeno sensibilmente, i caratteri organolettici e la composizione del vino. E' di pronto effetto (bastano da 3 ad 8 giorni). S'impiega nella dose di 100-200 e fino a 300 grammi per Hl., a secondo, ben s'intende, il grado di torbidezza e della difficoltà in genere che offre il liquido a diventare limpido. Avanti di mescolare la terra al vino essa va bene sfarinata e lavata con acqua pura e, per ultimo, lavata con un po' del vino stesso da chiarificare.

L'*Albume d'uovo* (il bianco) è, tra quelli di origine organica, uno dei migliori chiarificanti, specie per i vini rossi di pregio. Va preparato sbattendo molto finemente la chiara dell'uovo (2-3 chiare per Hl. di vino), magari aggiungendovi un pizzico di sale fino e, per ultimo, un po' dello stesso vino, fino ad avere abbondantissima spuma. Versato nella botte, al solito, rimescolare energicamente la massa e lasciare in assoluto riposo. Il vino può farsi limpido in capo a 15-20 giorni.

Il *sangue di bue defibrinato* trovasi pur esso in commercio, disseccato. E' però preferibile il sangue fresco, che si può con facilità defibrinare sbattendolo, ancora caldo, energicamente con una scopa di ginestre alla quale rimarrà attaccata la fi-

brina. E' molto energico ed ottimo per i vini comuni. Va impiegato nella dose di 100-150 gr. per ettolitro, e si può arrivare fino a 200 gr. per i vini fortemente torbidi per malattia.

Il sangue è anche un ottimo deodorante e decolorante insieme. Come decolorante trova impiego per i vini riusciti non decisamente bianchi o rosati per isbaglio. Per le sue proprietà deodoranti appunto, occorre tener presente che non può essere usato per i vini profumati.

Volendo usare il sangue defibrinato per togliere cattivi odori al vino, o per attenuare il colore, esso va dato nella proporzione di 500-600 grammi per Hl.

Questo chiarificante ha dato luogo a discussioni circa il pericolo, affacciato da qualcuno, d'infezione del vino e, più tardi, del consumatore allorchè l'animale da cui esso viene tratto fosse malato. Ma evidentemente ogni dubbio cade quando il cantiniere, cosa che anche noi abbiamo consigliata, prepara da sè il sangue defibrinato ed è perciò sicuro dello stato di salute del bovino che lo fornisce. E' del resto, tale chiarificante tenuto molto in onore nella lavorazione del Marsala e non si sono mai avute per questo delle... vittime. Naturalmente, però è prudente praticare il travaso con particolare urgenza non appena avvenuta la chiarificazione.

Tra le *grenetine,* in commercio erroneamente conosciute col nome di « ittiocolla » (con la quale non hanno invece nulla a che vedere), abbiamo la *grenetina marca oro,* la *g. marca argento* e la *g. marca bronzo.* Sono, come la vera colla di pesce (la ittiocolla), delle gelatine, foggiate in lamine più o meno trasparenti, rigate e reticolate. La g. marca oro, che quasi dovunque ha sostituita la vera colla di pesce, è perfettamente trasparente; la marca argento lo è di meno, e di meno ancora la marca bronzo.

La grenetina *marca oro* si usa per i vini molto fini, assai delicati. Si impiega nella dose di 8-10 gr. l'ettolitro. La *marca argento* va bene per i vini un po' meno fini, e va data in ragione di 10-12 grammi. La *marca bronzo,* per i vini di ancor meno pregio, e va usata nella proporzione di gr. 12-15 ad ettolitro.

E' bene, prima ancora di passarla nell'acqua calda, di aspettare che la grenetina si sia rigonfiata in acqua fresca; converrà anche allungarla con un po' di vino.

Non dimenticare poi, specie se si deve operare su vini bianchi fermentati senza vinaccia, di addizionare prima questi con un po' di *tannino.* L'aggiunta al vino di 8-10 od anche 12 gr. ad ettolitro (di meno per i vini rossi) di tale sostanza, anzi, è sempre consigliabile ove si voglia essere sicuri del buon impiego della grenetina, e del buon impiego anche della vera colla di pesce di cui passiamo a parlare.

La *colla di pesce,* o *ittiocolla,* già carissima prima della guerra è oggi ancor sempre la più costosa tra le gelatine. Proviene dalla Russia, da dove giunge condizionata in forma di lamine accartocciate, poco trasparenti. Dato il suo elevatissimo contenuto in gelatina s'impiega in dosi molto ridotte: bastano 3-5 gr. per ettolitro, preparata nel modo indicato per le grenetine. Viene impiegata quasi esclusivamente nella chiarificazione degli spumanti.

Vi sono anche altri chiarificanti. ma riteniamo superfluo parlarne giacchè quelli sopra ricordati sono i meglio conosciuti e di più facile impiego, oltre che di sicuro successo quando il cantiniere ne usa con diligenza e colla dovuta ponderazione.

Dott. LUIGI MARINANGELI.

Preghiamo i vecchi e i nuovi abbonati di spedirci l'importo per il 1931 appena avuto questo fascicolo. Il rinvio porta spesso a dimenticanze. Tre giorni dopo spedito il vaglia di L. 24 si riceverà il magnifico ALMANACCO DEGLI AGRICOLTORI 1931 *con 64 illustrazioni (vedere Sommario nel Programma abbonamenti).*

La vitamine nell'alimentazione del bestiame

Oltre che da un punto di vista fisiologico, gli alimenti vanno considerati da un punto di vista biologico.

Infatti, il valore nutritivo di un alimento non è dato esclusivamente dal suo contenuto in proteina, in grassi, in idrati di carbonio, in acqua e in sali minerali, cioè: dal suo sviluppo di *calorie;* ma anche dai fattori dietetici e da quelle speciali sostanze elementari a cui sin dal 1911 il Funk ha dato il nome, generalizzato, di *vitamine.*

L'azione importantissima che le sostanze proteiche spiegano nella formazione del protoplasma cellulare, o come chi dicesse: della materia vivente, è generalmente nota. Ma non a tutti è nota la differenza biologica essenziale, intimamente connessa con la loro composizione chimica, che passa fra le varie proteine digeribili. Le quali, per conseguenza, da un punto di vista strettamente alimentare non sono fra di loro equivalenti, cioè tali da potersi sostituire.

Infatti, mentre alcune proteine digeribili assicurano il regolare sviluppo organico, altre invece, anche se somministrate in quantità considerevoli, l'ostacolano; e così via. Così, se alimentiamo con caseina o proteina del latte degli organismi animali, questi si sviluppano regolarmente; al contrario, se li alimentiamo con zeina o proteina del granturco, essi presenteranno un arresto di sviluppo e una correlativa diminuizione di peso.

Donde si deduce che fra le varie proteine alimentari digeribili v'hanno delle differenze biologiche essenziali, le quali sono dovute anzitutto alla loro diversa composizione chimica, e, poscia, alla maniera con cui l'organismo animale provvede alla formazione del suo protoplasma cellulare, cioè dei tessuti.

Com'è noto, le proteine risultano complessivamente formate di un certo numero di corpi, detti aminoacidi, dei quali sono state finora individuate diciotto varietà. Ora, a seconda delle loro presenza o meno, della diversità del loro comportamento chimico e delle proporzioni in cui vi sono contenuti, gli aminoacidi generano una grande diversità di proteine.

Così che tutti gli organismi viventi, siano animali che piante, e, per conseguenza, i loro vari organismi, contengono quelle che possiamo chiamare le proprie « proteine specifiche ». Epperò, v'hanno:

a) delle proteine fisiologicamente *incomplete,* come quelle che si presentano prive di alcuni aminoacidi indispensabili per la formazione di proteine animali;

b) delle proteine che, pur essendo inizialmente incomplete, possono, mediante l'aggiunta di quegli aminoacidi essenziali di cui sono prive, trasformarsi in proteine *specifiche.*

Ne consegue che le migliori proteine alimentari sono quelle che contengono in giuste proporzioni gli aminoacidi indispensabili alla formazione delle proteine specifiche.

D'altra parte, mentre l'organismo animale può in alcuni casi supplire alla mancanza di certi aminoacidi di altra natura, com'è appunto il caso della *caseina,* che, pur essendo priva di glicocolla, rappresenta tuttavia un alimento completo; in altri casi, e sono i più, esso non può in alcun modo fare a meno di alcuni aminoacidi, detti appunto *essenziali,* quali la lisina, la cistina, il triptofano, ecc.

Per tanto, gli alimenti, le cui proteine digeribili sono prive di aminoacidi essenziali o che ne contengono in piccole quantità, sono dannose, in quanto agiscono sia sullo sviluppo che sulla produzione degli organismi animali *(carenza vitaminica* o *avitaminosi).*

Forza è quindi di conoscere le deficienze alimentari di ogni singola proteina perchè sia possibile di aggiungervene altre che, completandole, assicurino all'organismo animale il suo regolare sviluppo. A mo' di esempio, le proteine digeribili

dei semi di frumento, di granturco, di avena, di riso, di piselli, di fagiuoli e di lino, incomplete per animali in accrescimento diventano biologicamente ottime qualora vi si aggiungano, completandole, gli aminoacidi essenziali che vi difettano.

D'altra parte, non bisogna dimenticare che:

a) le proteine digeribili del seme di un cereale non possono essere completate dall'aggiunta di proteine digeribili del seme di un altro cereale;

b) le proteine dei semi di una leguminosa sono completate solamente in parte dall' aggiunta di proteine dei semi di un'altra leguminosa;

c) le proteine digeribili dei semi dei cereali sono pressocchè totalmente completate dall'aggiunta di proteine dei semi delle leguminose;

d) le proteine di origine animale, contenendo i vari aminoacidi indispensabili all'organismo, e per tanto preferibili a quelle di origine vegetale, completano quelle di origine vegetale, e massime le proteine dei cereali.

e) le proteine digeribili dalle parti verdi delle piante (foglie. ecc.), dei foraggi dei prati e dei pascoli, completano ottimamente quelle dei semi dei cereali e delle leguminose, e ciò è dovuto sia alla loro ricchezza di sali minerali e di vitamine e sia ancora alla loro intima natura. Quanto ai tuberi, la loro proteina digeribile, ottima per gli organismi adulti, non è invece indicata per gli organismi in via di sviluppo.

* * *

Come ho detto, perchè un alimento assicuri il regolare sviluppo e nel tempo medesimo la salute degli organismi animali, è necessario ch'esso, oltre gli albuminoidi, gli idrati di carbonio, i sali minerali e l'acqua, contenga anche quelle speciali sostanze che vengono comunemente intese come VITAMINE, delle quali, se si è finora riuscito a identificarne cinque e a determinarne la singola azione fisiologica, non si è per contro giunti a coglierne la intima composizione chimica.

La VITAMINA A o antixeroftalmica, perchè solubile nei grassi detta liposolubile, favorisce l'accrescimento dei giovani animali ed impedisce le affezioni dei tessuti oculari, quali la xerosi congiuntivale e le ulcerazione corneali. Abbonda nei grassi cosiddetti nobili, quelli cioè che son propri di organi presentanti una grande attività funzionale, quale l'olio di fegato di merluzzo, la cui ricchezza vitaminica è dovuta all'alimentazione planctonica che caratterizza questo pesce. Abbonda altresì nelle piante. Quanto al latte, quello degli animali a regime alimentare verde ha una maggiore ricchezza vitaminica che il latte degli animali alimentari con fieno. E' molto sensibile al calore. Quanto alla sua costituzione chimica, il Drummond e il Takahashi hanno or non è molto provato com'essa sia una sterina molto simile alla colesterina, donde il nome di *biosterina*.

La VITAMINA B è intesa più comunemente come « vitamina antineuritica o antiriberica » poi che la sua carenza o deficienza produce il cosidetto « beriberi », che è malattia propria di quelle popolazioni orientali che si cibano normalmente di riso brillato, e, nei gallinacei, la polinevrite aviaria (« Polyneuritis gallinarum » dell'Eijkman o beriberi sperimentale). Abbonda negli strati superficiali delle cariossidi e dei legumi, negli spinaci, nelle rape, nei cavoli, nei prodotti di origine animale e nel lievito di birra; — si trova invece in relativamente piccole quantità nelle radici e nei tuberi; — manca nel burro e nell'olio di fegato di merluzzo. Abbastanza resistente al calore, si scioglie nell'acqua (idrosolubile) e nell'alcool. E poi che spiegherebbe un'azione trofica e neurotonica, stimolando le secrezioni digestive e influendo favorevolmente sulla crescenza dell'organismo animale, il Pugliese vorrebbe che la si chiamasse più appropriatamente *Eutonina*.

E poi che la sua mancanza produce quella malattia che è intesa comunemente col nome di *scorbuto*, così la VITAMINA C è detta anche « vitamina antiscorbutica ». Solubile nell'acqua e nell'alcool, essa è discretamente resistente ad una non troppo prolungata cottura. Abbonda nei legumi freschi, nei cavoli, nelle rape, nell'insalata, nei semi oleosi, nelle patate, nel succo di limone e di arancio, nel foraggio di trifoglio e di medica; — si trova in discreta quantità nel latte: — scarseggia nei semi di cereali, nella carne e nei grassi. E' oramai acquisito alla scienza come l'ebollizione, il disseccamento ed ogni altro processo di conservazione distruggano questa vitamina, epperò come ogni alimento secco sia privo di proprietà antiscorbutiche, e come ne siano altresì privi gli erbaggi e la farina di carne e di pesce. Al contrario, una grande azione antiscorbutica spiegano i semi germinati.

Per la sua maggiore resistenza al calore e all'ossidazione differenziata di recente dal Drummond dalla antixeroftalmica, la liposolubile VITAMINA D o antirachitica spiega un'azione importantissima nell'economia animale, in quanto, per la proprietà che la caratterizza di fissare il calcio, essa presiede al regolare sviluppo degli organismi animali. Gli alimenti che non la contengono, o che la contengono in quantità insufficienti, producono negli organismi che se ne cibano quel complesso quadro patologico che va sotto il nome di arresto di sviluppo o rachitismo. Abbonda in molte foglie verdi e nei grassi di origine animale, e massime nell'olio di fegato di merluzzo, nei legumi, nei foraggi verdi, nel latte intero, ecc.; — manca invece, o vi si trova in quantità trascurabili, negli oli di origine vegetale, eccezion fatta degli oli di cocco e di palma, nella margarina e nella sugna, nella crusca, nelle farine, nelle radici e nei tuberi e in molte frutta. Quanto al latte, quello delle vacche tenute al pascolo e alla luce spiega una più accentuata azione antirachitica che non il latte delle vacche che siano tenute al buio. Da questo fatto emerge la importanza per il bestiame da latte hanno il pascolo e una stalla ben illuminata, sia pure attraverso vetri azzurri o violetti, come quelli che permettono il passaggio dei raggi attivi cioè di minor lunghezza di onda. Inoltre, il fieno seccato al sole è più ricco di vitamina D di quello seccato al buio.

Scoperta di recente dal Bishop dall'Evans e dal Dure, la liposolubile VITAMINA E è detta vitamina della fecondità, come quella che spiega un'azione elettiva sia sulla normale funzione delle ghiandole sessuali che sul normale decorso della gravidanza. Particolarmente abbondante nei semi germogliati e massime in quelle di avena, essa si trova in discreta quantità nelle foglie verdi, nella carne, nel burro, ecc. Così, l'avena germogliata viene vantaggiosamente impiegata sia per combattere la sterilità delle vacche che non dipenda da particolari alterazioni anatomiche e sia per promuovere nelle galline una maggiore produzione di uova.

* * *

Da quanto ho detto si ricava che se gli animali domestici sono alimentati con foraggi verdi, con fieno, tuberi, radici, cereali, ecc., non si verificheranno in essi quei disturbi complessi, che vanno sotto il nome di vitaminosi, che appariranno per es. colla sola alimentazione di paglia e avena.

Ho detto che i foraggi verdi sono ricchi di vitamine, indispensabili per animali in via di sviluppo. Un buon pascolo è quindi indicato per i giovani animali. Il pericolo di un arresto del loro sviluppo è massimo quando, per speciali condizioni climatiche, essi sono alimentati con mangimi secchi. Dovere è quindi dell'allevatore di sopperire, mediante acconce miscele con mangimi di altra natura, alla mancanza di vitamine ch'è propria degli alimenti secchi.

Ed è qui che si appalesa la bontà alimentare dei foraggi insilati, come quelli che contengono le vitamine che sono indispensabili al regolare sviluppo e alla salute del bestiame.

D'altra parte, il tenore di vitamine del latte intero è in intima dipendenza con il regime alimentare delle lattaie, tal che, se queste sono alimentate con mangimi ricchi di vitamine, il latte ch'esse elaborano sarà alla sua volta ricco di vitamine, e quindi ottimo per gli organismi in via di sviluppo.

Dr. NICOLA CHECCHIA.

L'allevamento del coniglio

Oggi giorno, più che nei tempi passati, occorre dare al complesso dell'economia agraria di un'azienda un'assetto equilibrato e trarre dai fattori della produzione il massimo utile possibile.

Considerato che il reddito della proprietà fondiaria tende a diminuire, è bene che l'agricoltore cerchi di razionalizzare le colture ed incrementare gli allevamenti degli animali da cortile. Limitando la trattazione di questa nota all'allevamento del coniglio, faccio subito rilevare che, la maggior parte degli agricoltori italiani volgono poca cura a questo umile e redditizio animale.

Fig. 1. — Coniglio gigante di Fiandra grigio lepre (maschio).

Prima di esporre in breve, le norme da seguire nell'allevamento, ci tengo a dichiarare che, da prove eseguite dallo scrivente e dall'esame dei conti propri riferiti ad allevamenti domestici in cascina, la coniglicoltura, praticata con sani criteri è veramente fonte di reddito più o meno cospicuo.

Il progresso fatto dalla coniglicoltura italiana in questi ultimi anni, è stato abbastanza notevole; parte dovuto alla maggiore comprensione degli agricoltori circa l'utilità dell'estensione e miglioramento di questa industria zootecnica complementare e parte dovuto alla propaganda attiva ed intensa svolta dall'Istituto Nazionale di coniglicoltura di Alessandria, diretto dal solerte prof. F. Maiocco, in collaborazione con gli altri organismi agrari-zootecnici in genere. Mentre nell'anno 1923 si calcolavano all'incirca 9-10 milioni di capi, nel 1929 se ne contavano 19-20 milioni.

Il prezioso animale ha avuto però maggiore ospitalità e maggiore accoglienza in alcuni altri Paesi europei, specie in Francia, dove si contano attualmente 120 milioni di capi.

Ad ogni modo, anche in Italia, grazie alla vigile attenzione rivolta dal Governo Nazionale, alla coniglicoltura, l'allevamento razionale si va diffondendo e darà sicuramente i risultati sperati.

Coniglicoltura e pollicoltura dovrebbero essere abbinate in modo sistematico nelle famiglie rurali; pel coniglio, più che pel pollame, si offrono condizioni favorevoli di allevamento, perchè un ridotto di cortile può essere messo, in ogni casa, a disposizione per tale allevamento.

Queste industrie considerate « complementari » nella produzione agraria, sono invece fra le più efficienti nella economia rurale e fonte di copiosa ricchezza nel nostro Paese.

SCELTA DELLE RAZZE. — Quando si vuole intraprendere l'allevamento del coniglio, primo quesito da risolvere è quello della scelta della razza.

Purtroppo, non sono pochi i coniglicultori che, nell'iniziare tale industria, acqustano razze nuove, non adatte all'ambiente, con pelliccia speciale (.....dicono loro!), ecc. Tutti vorrebbero allevare conigli diversi da quelli che alleva il vicino e razze poco conosciute.. ritenute rare e pregevoli. Molti facili entusiasmi dei dilettanti e degli amatori per questa o per quella razza esotica, frutto di incroci non sempre felici, si sono affievoliti e spenti in seguito all'esperienza non sempre felice e rimunerativa.

Non mi dilungo ad elencare e descrivere le numerose razze conosciute, esprimo solo il desiderio che l'agricoltore, nell'intraprendere l'allevamento, si ricordi che, per ora, la migliore razza da diffondere, curare e migliorare è la *razza nostrana* o *coniglio comune* a mantello gigio uniforme, le cui caratteristiche esteriori non hanno bisogno di particolare descrizione. Oramai tutti i competenti sono concordi nel dichiarare ottime le attitudini produttive e di resistenza fisica di questo coniglio, che è rustico, frugale e prolifico.

Siccome l'industria richiede pelli a mantello uniforme e folto, noi dobbiamo mirare al raggiungimento di queste qualità, e nel contempo, avere animali precoci, resistenti alle malattie, che mangino molto e che arrivino con facilità ai 4 kg. di peso. Dobbiamo inoltre abbandonare gli allevamenti che hanno per scopo di ottenere conigli di grossa mole, aventi un peso medio di 7, 8 e 10 Kg., perchè, a conti fatti, rendono di meno di quelli di media mole.

E' da ritenersi consigliabile l'incrocio della femmina nostrale col maschio gigante di Fiandra, animale di grossa mole e prevalentemente da carne. La razza comune può essere migliorata anche con l'incrocio col Belga, col Normanno e col Fulvo.

Quindi, in un allevamento domestico, l'agricoltore o l'appassionato coniglicultore, dovrebbe seguire una delle due vie seguenti:

a) allevamento e selezione metodica e continua della razza nostrana, con lo scopo di ottenere conigli a mantello sempre più uniforme;

b) incrociamento della madre comune con le razze suddette.

Nei riguardi dei conigli a pelliccia pregiata, possiamo riferire che, nel recente congresso internazionale di coniglicoltura tenuto a Lipsia, i conigli « *rex* » hanno avuto il bando, mentre quelli d'« *angora* » sono stati in parte rivalutati, dato che il loro pelo sta penetrando in un periodo di seria utilizzazione.

LA CONIGLIERA. — Scelta la razza e fissati chiaramente gli scopi che si intendono raggiungere, occorre scegliere il luogo ed i locali adatti per compiere l'allevamento. La riuscita dell'allevamento dipende in gran parte dalla scelta dei locali. Oramai, tutti gli allevatori sono convinti che il coniglio, allevato allo stato libero dà scarsi prodotti e di qualità assai mediocre.

Per i conigli occorrono locali asciutti, ben esposti, puliti, giustamente ventilati e situati in luoghi non molto rumorosi.

I ricoveri migliori e più confecenti per un allevamento razionale sono le gabbie. Con esse si possono tenere divisi i maschi, le femmine, il novellame e gli animali da ingrasso. Ogni agricoltore di buona volontà può costruire coi propri mezzi una gabbia adatta. In generale le dimensioni delle gabbie debbono aggirarsi intorno a metri 1 di larghezza, 0.70 di altezza e 0,60 di profondità. Le gabbie saranno poste a 40 cm. dal suolo ed il fondo deve essere costruito in modo che lo sterco e le urine possono essere facilmente eliminati dal luogo di dimora. Le gabbie debbono contenere gli accesori necessari, cioè: nido, mangiatoie, rastrelliere per il foraggio verde e secco e recipienti per l'acqua nelle celle delle coniglie in ri-

produzione; rastrelliera con mangiatoia e recipiente per l'acqua nelle altre celle.

DEI RIPRODUTTORI. — La scelta diligente e scrupolosa dei riproduttori, unitamente all'esame dei loro prodotti, è necessaria per ben applicare i metodi di riproduzione: incrociamento — selezione, e se ben condotta — la consanguineità.

Sia che il coniglicultore dia la prefenza all'incrociamento e successiva selezione, sia che dia la preferenza alla riproduzione consanguinea, deve sempre ricercare riproduttori prolifici, rustici, precoci, giovani, sani e ben conformati.

I maschi si dovranno scegliere tra i soggetti più perfetti e più vigorosi, col mantello di colore uniforme a comportamento fiero. In un bel maschio si osserverà: testa voluminosa e conica, gote prominenti, occhio vivace, collo robusto e petto ampio. Pelle consistente e pigmentazione abbondante, pelo lu-

Fig. 2. — Coniglio fulvio di Borgogna.

cido, testicoli grossi; in complesso, vivace, ardente colle femmine e di facile accostamento.

Non meno importante per l'allevatore è la scelta delle femmine. Esse dovranno presentare la testa leggera, fronte e guancie appiattite, collo regolare e piuttosto sottile, regione posteriore del tronco bene sviluppata, mammelle bene visibili ed in numero non minore di dieci, pelo lucido e fitto e sguardo dolce.

I riproduttori devono esser scelti con la massima cura perchè da essi dipende la qualità dei prodotti, la fecondità ed il numero delle nidiate. I rilievi dei caratteri dei riproduttori debbono essere fatti dal 3° al 6° mese per le femmine e fino all'8° mese per i maschi. Il giudizio della bontà o meno dei riproduttori va basato anche sui caratteri generali ereditari degli ascendenti e dei discendenti.

Ricordo, che per i riproduttori maschi è bene fare iniziare il loro funzionamento all'8° o 9° mese, mentre le femmine — se ben sviluppate — possono ricevere il maschio anche al 6° o 7° mese.

ACCOPPIAMENTO. — Quando la femmina desidera il maschio, o, come si dice usualmente «è in caldo», le parti genitali risultano arrossate, ed essa accetta molto volentieri il compagno.

Se invece la femmina non è in caldo si rifiuta, abbassa la coda ed ostacola la copula, correndo per la gabbia e rannicchiandosi negli angoli. Il dott. Licciardelli dice che un indice sicuro di accoppiamento fecondo si ha quando il maschio, dopo il coito, si getta su di un fianco o indietro quasi contorcendosi e mandando il gemito caratteristico.

Per provvedere con cura ed a tempo opportuno l'accoppiamento delle femmine, ogni allevatore deve avere il proprio maschio riproduttore, perchè ancora oggi, parecchi vanno a richiederlo in prestito dal vicino per alcune ore o per una giornata. La pratica del noleggio del riproduttore è da detestare, perchè molte volte è causa di diffusione di malattie in allevamenti perfettamente sani ed immuni.

Altra pratica da condannarsi è quella di mettere il maschio in gabbie contenenti diverse coniglie.

Per l'accoppiamento occorre, quando non si disponga di apposita gabbia di matrimonio di forma circolare, portare il maschio nella cella della coniglia, quando questa non è ancora o non è più nutrice; viceversa quando la femmina è in periodo di allattamento. La femmina si lascierà in compagnia del maschio per un periodo variabile da due a tre ore a 12 e 24 ore, secondo lo stato in cui si trova la coniglia. Generalmente bastano poche ore.

Faccio presente agli allevatori, che non è consigliabile fare coprire la coniglia il giorno stesso, oppure il giorno dopo del parto. Se molti continuano a consigliare la suddetta pratica, perchè le parti genitali essendo ancora irritate, sono più atte ad accogliere il maschio e dare maggiore probabilità di fecondazione, io sono d'avviso che, salvo poche eccezioni, di femmine molto robuste, le coniglie debbono ricevere il maschio dopo 15-20 giorni dal parto.

Per riconoscere se la femmina è stata fecondata, oltre all'esame dei segni esteriori, occorre palpare il ventre verso il quindicesimo giorno dall'accoppiamento.

In un'apposito registro sarà segnato il giorno in cui si è compiuta la copula ed il giorno in cui si effettua il parto, unitamente al numero dei figli maschi e femmine nati e portati a slattamento completo. Con tutti questi dati si potrà stabilire la genalogia di ogni capo riproduttore, perchè non va dimenticato che la valutazione genealogica ha, anche in coniglicoltura, grande importanza.

PARTO. — Trascorsi 25-26 giorni dall'accoppiamento fecondo, l'allevatore deve pulire diligentemente la gabbia e mettere il materialenecessario per la formazione del nido. Approssimandosi il momento del parto, la coniglia si preparerà il nido, si strapperà parte del pelo ed al 30. o 31. giorno partorisce. Il parto dura quasi sempre alcune ore e per tutto questo periodo la coniglia non deve essere disturbata.

Quando si hanno delle femmine che non preparano il nido o partoriscono i piccoli depositandoli nella gabbia, è bene liberarsene immediatamente. Altro inconveniente che si verifica alcune volte, è dato dal fatto che la madre mangi in

Fig. 3. — Coniglio angora.

parte i suoi piccoli; ciò, accade quasi sempre, quando l'allevatore non ha provveduto, al momento del parto, a somministrare dell'acqua o meglio acqua e latte alla gestante. Se il fatto si ripete una seconda volta, occorre disfarsene senza pietà.

Nei parti molto numerosi, con 10-12 piccoli, l'allevatore dovrà, se possibile, prelevare il giorno dopo del parto alcuni piccoli e portarli alle coniglie che hanno partorito nello stesso giorno ed aventi un numero di piccoli minore; ad ogni madre di razza comune sono sufficienti 8 piccoli.

DOTTOR CARLO RAVA

Per chi desidera viaggiare

Per visitare le grandi Capitali d'Europa (Parigi, Vienna, Budapest, Londra, Berlino, Lipsia ecc.) approfitti dei *Viaggi a Pagamento Rateale* organizzati dall'*Ufficio Turistico Italiano della S.N.A.C.I.* - Borgo de' Greci 8, Firenze.

Questi viaggi distinti e signorili, già da tempo iniziati sono della massima convenienza. Chiedere il calendario turistico e le condizioni che vengono inviate senza impegno.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica compilata dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale nella R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo).

Abiti e quartieri d'inverno dei parassiti delle piante

L'inverno segna un periodo di tregua nell'aspra lotta per l'esistenza che dalla primavera all'autunno si combatte tra ospiti e parassiti con varie alternative, ma più spesso colla vittoria di questi ultimi se non interviene l'opera provvidenziale della Natura o quella tempestiva dell'uomo, previdente ed oculata.

Ai primi freddi i parassiti lasciano il campo di battaglia e si apprestano ad erigere le loro tende o scelgono i loro quartieri d'inverno nelle immediate vicinanze per trovarsi pronti ai primi tepori primaverili ad aprire il fuoco ed a dare i primi assalti.

E' bene conoscere questo lato della loro biologia: l'agricoltore deve sapere dove si trovano d'inverno quei terribili nemici delle sue colture che gli ànno dato tanto da fare nella buona stagione, sotto che forma si trovano, onde applicare metodi di cura preventivi atti a snidarli ed a distruggerli mentre dormono i loro placidi ma subdoli sonni.

In questo articolo riferirò brevemente su lo svernamento di alcuni parassiti vegetali, in particolar modo crittogame, in un prossimo tratterò dello svernamento dei parassiti animali.

Prendiamo alcuni casi tipici: p. es. quello della *Peronospora della vite*, il fungillo ben noto che in quest'anno à fatto disastri in tutta Italia. Come passa l'inverno costui? In primavera, è noto, si diffonde ovunque mediante piccoli corpicciuoli (*sporangi*) che cadendo nell'acqua danno luogo a corpicciuolini piccolissimi (*zoospore*) muniti di due sottili prolungamenti con cui si muovono, strisciano e si portano in vicinanza di una delle tante aperturine fogliari (*stomi*) da cui le foglie emettono vapor acqueo, anidride carbonica, ossigeno ed immettono anidride carbonica, aria: ivi introducono un budellino che assicura lo sviluppo del sistema vegetativo del parassita e che si internerà sempre più dentro le foglie provocandone poi il parziale o totale disseccamento. All'avvicinarsi dell'autunno cessa la produzione di questi organi di diffusione, od almeno si attenua assai, ed invece nell'interno dei tessuti fogliari si originano altri organi più resistenti destinati a passare l'inverno: questi organi sono detti dai micologi « *zoospore* ».

Si tratta di corpicciuoli di forma più o meno globosa che, in seguito ad un fenomeno fecondativo, si sviluppano negli interstizi dei tessuti interni delle foglie già state colpite dalla malattia e lì rimangono localizzati. La parete di queste spore destinate a passare l'inverno si ispessisce considerevolmente acquistando quindi notevole resistenza contro le avversità meteoriche che distruggono invece facilmente la proprietà germinativa, e quindi infettiva, delle spore di diffusione primaverili-estive. Protette da spessa parete, incapsulate nell'organo femmineo in cui si sono formate, internate nei tessuti fogliari, anche in seguito alla decomposizione delle foglie cadute a terra per l'azione delle pioggie, delle nevi, dell'umidità, conservano la loro vitalità e si possono facilmente riscontrare in primavera esaminando al microscopio i detriti delle foglie marcite al suolo. Con esperienze di laboratorio da esse si riesce facilmente ad ottenere quei germi che diffonderanno la malattia nella buona stagione, il che avviene poi naturalmente, all'aperto, appena la temperatura e l'umidità diventano favorevoli. La distruzione delle foglie cadute al suolo nell'autunno da viti peronosporate, se fosse attuabile, costituirebbe certo un mezzo di relativa efficacia, per attenuare almeno, le invasioni peronosporiche. Il fungillo à anche un altro modo di svernamento, per fortuna meno frequente: il suo sistema vegetativo (*micelio*) se riesce a compenetrare nelle gemme svernanti vi si mantiene in stato di vita latente, come à provato l'Istavanffi, il quale lo ritrovò anche svernante nella corteccia dei tralci e perfino nella polpa degli acini secchi abbandonati su la vite e caduti al suolo. In quasi tutte le Peronosporacee le zoospore rappresentano i germi di conservazione invernale: a questa regola si sottrae invece la *Peronospora della Patata* e del *Pomodoro* che d'inverno si mantiene allo stato vegetativo (*miceliale*) nell'interno dei tuberi colpiti nella Patata, e nel Pomodoro, specie nei climi più caldi, si conserva nei frutti od anche nei fusti.

Curioso è il modo di svernare della *Muffa dei frutti* (*Sclerotinia fructigena, Scl. cinerea*). Questa alterazione, ben nota, su le Mele, Pere, susine, pesche ecc., produce sui frutti una specie di mummificazione: cioè i frutti in sèguito allo sviluppo del fungo, anzichè imputritire veramente, avvizziscono ed induriscono e, talora, anche, specialmente se colpiti quand'erano ancora immaturi, rimangono attaccati ai rami e così si conservano tutto l'inverno. Il fungillo quindi permane nella polpa secca di tali frutti mummificati ed a primavera si ridesta e riprende la sua attività sporificando e diffondendo germi sui vicini germogli, fiori e giovani frutti. Ecco dunque perchè si consiglia sempre al frutticoltore di abbattere tali frutti rimasti abbandonati su le piante e di raccogliere e distruggere i frutti guasti man mano che cadono al suolo perchè anche lì avviene la conservazione del parassita.

Altri funghi parassiti ànno, come organi di conservazione invernale, certi corpicciuoli duri, di color nero esternamente, bianco internamente, formati da denso tessuto fungino che si chiamano *sclerozi*, talora minutissimi, tal'altra abbastanza vistosi: caso tipico è quello della *segala cornuta* (*Claviceps purpurea*) in cui sono assai appariscenti detti *scleerozi* simili a piccoli cornetti di color nerastro che sporgono su le spiche, specialmente della segala, che è il cereale più colpito dalla nota malattia. Detti *sclerozi*, duri e compatti, cadendo al suolo ed ivi sotterrati conservano perfettamente la loro attività vitale anche sotto alti strati di neve e negli inverni più rigidi ed anche per vari anni: in condizioni favorevoli, in primavera all'epoca della fioritura delle piante ospiti, danno luogo agli organi di diffusione della malattia.

La raccolta, la distruzione di questi sclerozi, l'impedire che cadano al suolo, costituiscono quindi ragionate misure profilattiche.

Il fungo che produce il *marciume dell'uva* (*Botrytis acinorum*), quell'altro assai diffuso che induce l'ammuffimento di una quantità di piante nelle serre ed all'aperto (*Sclerotinia Libertiana*), si conservano pure durante l'inverno per mezzo di corpi scleroziali formatisi sugli organi già colpiti dalle muffe ed a primavera, su di essi, si sviluppano le forme di diffusione.

Una categoria vastissima di fungilli che durante il periodo vegetativo delle piante ospiti si riproducono e si propagano in vario modo, all'avvicinarsi della stagione fredda costituiscono organi riproduttivi meglio protetti, in cui le spore non sono superficiali, bensì contenute in specie di sacchi, detti *aschi*: così queste spore, assai meno esposte delle altre alle intemperie perchè contenute in *aschi* che a loro volta sono contenuti nei periteci a loro volta annidati nei tessuti delle piante ospiti, non soffrono delle variazioni di temperature e dei forti fred-

di ed alla primavera sono pronte ad esplicare la loro attività infettiva. Così passano l'inverno, la *Nectria ditissima*, che è la causa del *cancro del Pero* e del *Melo*, la *Sphaerella Mori*, che produce la *Fersa del Gelso*, gli *Ophiobolus* che determinano il *Mal del Piede dei cereali* e moltissimi altri. Anche i funghi Erisifacei, cui sono dovute le malattie comunemente note coi nomi di *Nebbie*, *Mal bianco* ecc. si conservano per lo più nell'inverno con simili organi riproduttori (*periteci*, alcuni altri però passano l'inverno anche nello stato vegetativo: p. es. è noto che la *Sphaerotheca pannosa*, che produce la nota alterazione detta *Nebbia* o *mal bianco delle rose*, sverna benissimo, più che nella sua forma ascofora, piuttosto rara, nella forma miceliale, sui rami formando quei rivestimenti bianchi che anche d'inverno si notano sui sarmenti di rose già state colpite dalla malattia. Per quanto il fungo abbia un sistema vegetativo (*micelio*) superficiale, tuttavia da esso si sviluppano piccoli corpiccioli od organi succhianti (*austeri*) che compenetrano le cellule epidermiche: evidentemente questi organi sono meglio protetti di quelli superficiali dal freddo e quindi funzionano anche da organi di conservazione.

I *Carboni*, la maggior parte dei quali vive sui cereali, si conservano d'inverno o per mezzo delle loro spore brune che rimangono aderenti ai semi, o nelle paglie o sul terreno o nello stallatico che possono inquinare con altri germi da esse derivati, o per mezzo del loro sistema vegetativo che già à compenetrato le giovani piantine all'epoca della loro nascita autunnale e che le seguirà in tutto il loro sviluppo fino al momento della spicatura. La contaminazione è avvenuta al momento della germinazione dei chicchi quando questi non ànno subìto l'operazione della medicatura coll'immersione per breve tempo in soluzione cuprica, operazione che nessun coltivatore diligente trascura, ben conscio dell'enorme importanza che à.

Chiudo la serie di queste dimostrazioni con un accenno allo svernamento delle *ruggini* che sono prodotte da funghi parassiti detti *Uredinei*, dotati di un ciclo biologico complesso in cui figurano varie forme riproduttive, diremo così, adatte alle diverse stagioni.

Prendiamo come esempio la nota *Ruggine lineare del grano*, determinata dal fungillo *Puccinia graminis*. Questo, per esplicare tutto il suo ciclo evolutivo, à bisogno di due piante ospiti: un ospite su cui produce le forme primaverili e questo è un arbustino spinoso frequente nelle vicinanze dei fiumi e dei torrenti, specialmente nella regione submontana e montana, detto *Crespino* (*Barberis vulgaris*), un secondo ospite, per le forme estive, è rappresentato dal grano o da qualch'altra graminacea. Su le foglie del *Crespino* si manifestano in primavera pustuline gialle: sono costituite dalla così detta *forma ecidiale* che infetta poi le foglie del grano su cui si producono eruzioni di color giallo-ranciato, polverulenti in cui maturano le spore di diffusione o estive (*uredosporo*). Queste sono a parete sottile e germinano prontamente, dando luogo ad altre infezioni. All'epoca della maturazione della spica compaiono su le foglie e culmi di grano altre pustoline lineari di color nero: esse portano le spore destinate a passare l'inverno cioè le cosidette *teleutospore*. Queste sono di color bruno-scuro, e provviste di una parete assai spessa e resistente. Si conservano benissimo su le stoppie, su le paglie, nella lettiera, nel letame ed anche all'aperto. A primavera da esse si svilupperanno i germi che infetteranno nuovamente il *Crespino* e così via. Vi è dunque una netta differenziazione fra le opere di diffusione o primaverili e quelle di conservazione od invernali che ànno un abito tutt'affatto diverso.

Secondo le ricerche dell'Eriksson, la ruggine del grano si conserverebbe anche, in certi casi, nei chicchi, sotto una forma vegetativa latente (*micoplasma*), ciò però non diminuisce l'importanza delle spore invernali che rappresentano, nel ciclo evolutivo del parassita, i germi adatti per conservare la vitalità del parassita durante la cattiva stagione.

T. FERRARIS.

Cure alle piante in gennaio

Presso il focolare, ove un grosso tizzone, crepitando, si consuma, sta riunita la famiglia dell'agricoltore nelle lunghe e fredde serate di gennaio, mentre fuori cade lenta la neve o la brina va rifiorendo i brulli rami di brillanti cristallini irridescenti ai primi raggi di luce, il freddo si fa sentire più pungente e più intenso per le campagne. Nessuna difesa hanno gli alberi rimasti coi loro rami protesi al cielo a sfidare le intemperie o... a chiederne forse clemenza.

Come per l'uomo e per gli animali, anche per essi il periodo dei forti freddi prepara la via a parassiti e predispone l'organismo alle malatttie.

Tutte le screpolature corticali, le lesioni dei tessuti superficiali dei rami o del piede della pianta, che si formano per eccesso di freddo o di umidità, i traumi vari, le rotture di rami per soverchio peso di neve, sono condizioni favorevoli alla tubercolosi dell'ulivo, alla rogna della vite, alla tubercolosi dell'oleandro, al mal del gozzo del pesco e di altri fruttiferi, alla gommosi e ad altre malattie, manifestantesi, in seguito, con tubercoli molteplici, con tumori più o meno grossi prima un po' carnosi poi legnosi a superficie scura e rugosa, con deflusso di muco gommoso e via dicendo.

Le ferite quindi, per aiutare le piante a meglio resistere alle malattie parassitarie devono essere disinfettate con pennellature di solfato ferroso al 20 %, o con acide fenico al 5 % od anche con formalina al 2,5 % coprendole poi con mastice protettore.

Chi suole eseguire i così benefici trattamenti anticrittogamici invernali (a base di solfato di ferro o solfato di rame a forte soluzione), irrorando ogni parte del vegetale, raggiunge anche lo scopo della disinfezione delle eventuali recenti ferite.

E' sempre buona pratica profilattica, per detti malanni, fare una buona concimazione (scartando i concimi organica) con perfosfati minerali e aggiunta di solfato ferroso (gr. 150-200 per pianta, utile anche nel caso di *mal del piombo*. Una potatura moderata e razionale completerà l'opera di difesa, avendo l'avvertenza però di disinfettare, ad ogni buon fine, anche le lame prima di ciascun taglio nella solita soluzione di solfato ferroso.

Se vi fossero piante fortemente colpite da rogna, gommosi, marciume, è meglio sradicarle e utilizzare il legno da ardere, onde eliminare un centro di contaminazione per le piante vicine.

Là dove i *campi* non sono coperti di neve l'agricoltore dovrà osservare di quando in quando lo stato di vegetazione dei cereali, così avrà possibilità di notare l'eventuale formarsi di radure per presenza di insetti nocivi, oppure se vi siano piantine deposito con rigonfiamenti basali prodotte dalla *Mosca del grano*. Cercherà di distruggere gli insetti ipogei spargendo del paradiclorobenzolo o, nelle radure. Kainite o calciocianamide od arseniato di calcio, rimescolando il terreno. Le piante con rigonfiamenti basali dovrà invece prontamente estirparle e bruciarle, prima che ne esca la larvetta danneggiatrice.

I campi di frumento prossimi alle risaie risentono spesso i danni apportati dal topolino di risaia, che vi forma tane e gallerie. In questi loro ripari possono essere catturati con trappole ad esca oppure uccisi con introduzioni di solfuro di carbonio mediante capsule.

Nell'*orto* è necessario vigilare sulla comparsa della *peronospora* (*Bremia lactucae*) nelle insalate, nei cardi o nei carciofi, specialmente in culture sotto vetro. Le foglie ingiallite con muffettina bianca inferiormente debbono essere subito tolte o distrutte; i cassoni disinfettati insieme alle invetriate, mediante lavatura con solfato di rame al 2 %, oppure formalina all'1 %. Alle giovani piante si facciano irrorazioni con tracce di solfato di rame. E' bene dare inoltre giornalmente aria ai cassoni nelle ore più propizie, sia pure per pochi minuti. Ciò

varrà a tenere indietro lo sviluppo della *Selerotinia Fuckeliana* nei seminati, causa del marciume delle piantine.

Nelle regioni di riviera le leguminose (piselli, faave), sono colpite dalla *Peronospora viciae*, per la quale malattia occorre diradare alquanto le piante ed irrorarle con la consueta poltiglia bordolese.

Si proceda alla distruzione di quella specie di bozzoli formati nel terreno dalla *Tendredine delle rape* (*Athalia spinarum*) al piede delle piante colpite presso la superficie.

Nelle *serre* contro i numerosi insetti nocivi alle piante florifere ed ornamentali debbonsi ripetere, ogni 15 giorni circa, le irrorazioni con estratto di tabacco al 2 %. Le piante in vasi piccoli possono essere immerse nella soluzione per intero con la loro parte aerea, senza bagnare la terra. Per la distruzione in una sola volta dei gorgoglioni e tripidi nonchè degli acari, sono più pratiche le fumigazioni di tabacco, operando nel seguente modo: in un fornello o braciere di carbone di legna ben acceso si getta a manate una certa quantità (gr. 300 per una serra media) di detriti di tabacco, quindi, usciti dalla serra, se ne chiude ermeticamente la porta. Il fumo denso, generato dalla combustione del tabacco si diffonde ovunque raggiungendo gli insetti anche nei loro nascondigli.

Nel *magazzino*, per prevenire la *cancrena umida* delle patate, conviene mantenere l'ambiente sano, aerato, con luce moderata e rimuovere spesso i mucchi per dar aria ai tuberi e nello stesso tempo scartare quelli che accennano a guastarsi. I tuberi che si vogliono destinare alla semina possono essere disinfettati con solfato di rame all'1 % o con poltiglia solfocalcica al 3 %.

Il grano ed i legumi soggetti alle *tignole* ed ai *tonchi* vanno subito trattati nel modo consueto con solfuro di carbonio lasciandoli esposti per 48 ore a questi vapori.

Dott. V. Bongini.

IN BIBLIOTECA

La nuova Biblioteca agricola «A. Brioschi & C.».

L'ufficio agrario della ditta «A. Brioschi & C.» di Milano (Piazza San Sepolcro n. 9) ha presa l'iniziativa di dare in regalo agli agricoltori, che ne facciano richiesta, i volumetti della sua nuovissima biblioteca agraria.

Sono usciti i primi due: «*Pollicoltura e Coniglicoltura famigliare*» del dr. Bernardo Bernardi; «*Alcuni argomenti di igiene rurale*» del medesimo autore; ed è annunziato il terzo «*Per allevare bene il baco da seta*».

Questi opuscoli di 32 pagine riccamente illustrati e stampati, hanno un carattere pratico e sono utilissimi.

Non ci farà velo il fine pubblicitario che sostanzialmente si propongono queste pubblicazioni, per raccomandarle, in nome dell'interesse generale e per la necessità della propaganda sana ed istruttiva fra le masse agricole spesso neghittose e contrarie alle novità.

Vivamente si compiacciamo coll'Ufficio agrario *Brioschi* per questa iniziativa destinata al massimo successo e constatiamo, ancora una volta, come gli uffici consimili, ciascuno nel proprio campo, delle grandi case industriali offrano un materiale preziosa per il divulgarsi pratico fra gli agricoltori di preziose cognizioni.

La casa «Brioschi» preannunzia una prima serie di cartoline illustrate cogli «animali domestici», che ciascuno può richiedere in omaggio.

F. V. C.

L'Amministratore prega gli abbonati di mandare *al più presto* il vaglia di L. 24 per il 1931.

Lo stesso giorno dell'arrivo del vaglia si spedisce L'ALMANACCO DEGLI AGRICOLTORI.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

PROROGA PER LE DOMANDE DI ESTINSIONE DELLE PASSIVITA' AGRARIE. — La Confederazione nazionale fascista degli agricoltori ha, in questi giorni, rivolto istanze al Ministero dell'agricoltura per ottenere che venisse prorogato di un mese il termine utile per la presentazione delle domande di ammissione ai benefici previsti dal R. D. Legge 24 luglio 1930, n. 1132, recante disposizioni per agevolare l'estinzione di passività agrarie onerose.

In accoglimento di tali voti il Ministro dell'agricoltura e foreste, con decreto di imminente pubblicazione, ha disposto la proroga del termine perentorio al 31 gennaio.

CONCORSO PER LA RACCOLTA DELLE CONSUETUDINI ED USI GIURIDICI. — Allo scopo di suscitare e favorire la collaborazione delle Facoltà Giuridiche ed agrarie alla «Raccolta nazionale delle consuetudini e degli usi giuridici» affidata alla Commissione Reale istituita presso il Ministero della Giustizia e degli affari di culto, la Direzione della «Rivista di Diritto agrario» ha indetto un Concorso tra i laureandi in giurisprudenza o in agraria, i quali nelle sessioni dell'anno scolastico 1930-1931 svolgano come argomento delle loro *tesi* uno dei temi seguenti: 1) La famiglia colonica con particolare riguardo alla divisione dei beni in comune secondo le consuetudini e gli usi locali. 2) La figura giuridica del fattore e i suoi poteri secondo la consuetudine e gli usi locali: 3) Le consuetudini e gli usi locali sul compenso agli affittuari pei miglioramenti eseguiti sul fondo e come, per consuetudine, esso si regoli. 4) Del contratto in fiera secondo le consuetudini e gli usi locali. 5) Le compartecipazioni al capitale bestiame nei contratti agrari secondo le consuetudini e gli usi locali. 6) I segni di confine consuetudinari.

I tre premi saranno di L. 1500, 1000 e 500.

Le domande dovranno pervenire alla Direzione della «Rivista di Diritto Agrario» in Firenze, via Ricasoli, n. 9, non oltre il 30 novembre 1931.

MOSTRA DI ANIMALI DA CORTILE A JESI. — Il 24 e 25 gennaio si terrà in Jesi una mostra di polli e conigli.

Si invitano tutti gli allevatori di polli e conigli, che abbiano buoni soggetti di qualunque razza, a presentarli alla mostra e ad accordarsi con la Cattedra Amb. di Agricoltura di Jesi per l'inscrizione.

CONCORSO PER L'ALLEVAMENTO DI VITELLI AD AVELLINO. — Tra gli allevatori della provincia di Avellino è bandito un concorso a premi per il razionale allevamento di vitelli da destinare alla riproduzione.

I premi stabiliti sono in numero di dieci da L. 500.

Presentare le domande entro il 15-2-1931 alla Cattedra Ambulante - Avellino.

L'Esposizione ambulante d'Agricoltura tedesca 1931 di Hannover, la verde metropoli dela Bassa Sassonia, avrà luogo dal 2 al 27 giugno 1931. In questa 37a Esposizione, la cui organizzazione è dovuta alla *Deutsche Landwirtschafts - Gesellschaft «D. L. G.»* (Società Agricola Tedesca), si potranno osservare circa 300 cavalli dei migliori territori d'allevamento tedeschi, circa 600 buoi di tutte le razze, 500 pecore di ben nota e apprezzata fama, 600 maiali di razze fini; allevamenti modello di piccolo bestiame, come capre, conigli, pollame d'ogni specie; api, pesci, cani d'armenti ecc. Oltre 10.000 saranno le macchine e gli attrezzi agricoli esposti. Per maggiori informazioni rivolgersi alla *Deutsche Landwirtschafts - Gesellschaft*, Berlin SW. 11, Dessauer Strasse, 14.

* * *

La IV Fiera nella Florida Meridionale avrà luogo nel mese di febbraio 1931 a Tampa (Florida). Sarà organizzato, a cura di un apposito Comitato locale, un padiglione italiano. Per informazioni gli interessati potranno rivolgersi al delegato per l'Italia del Comitato organizzatore: Ing. F. Barcellona — via Materassi, 66 - Palermo.

* * *

L'Esposizione Internazionale d'Agricoltura avrà luogo nel Parco delle Esposizioni a Parigi, dal 13 al 18 febbraio 1931. I locali destinati a detta Esposizione, con decreto nel «Journal Officiel» del 20 novembre u. s. sono costituiti in magazzino doganale. Gli animali, prodotti ed apparecchi inviati dall'estero per figurare in detta Esposizione, saranno inoltrati verso i locali a ciò destinati, sotto il regime del transito internazionale e del transito ordinario, da tutti gli uffici doganali.

Fra Riviste e Giornali

USO DEI PANELLI. — I panneli qualunque sia la qualità (lino, arachide, cotone, sesamo, colza, ecc.), devono essere tritati, prima di somministrarli al bestiame. Può utilmente adoperarsi il trinciapanelli, ma scrive il «Messaggero agricolo» si può anche raggiungere lo scopo, facendo uso di un martello, o di una scure. Dopo aver ridotto in frantumi il panello, si dà il bagno in acqua semplice, per rammollirli. Bisogna evitare che tra la frantumazione del panello, e il bagno decorrano più di 10 ore; un tempo maggiore potrebbe alterare il mangime.

Successivamente al panello rammollito, si aggiunge un po' di sale pastorizio per renderlo più appetitoso e si somministra nella misura di: vitelli kg. 0,200-0,500; vacche kg. 2,500-3; buoi kg. 3-4.

Raccomandiamo per le vacche e per i vitelli l'uso di pannello di lino, per i buoi il panello di melica.

(Famiglia Agricola).

LA SCELTA DELLE PIANTE PER SEME deve eseguirsi subito e non si può attendere oltre. Ripetiamo quanto da tempo andiamo dicendo: ciascuno agricoltore, ciascuna amministrazione deve prepararsi il seme da sè, nè deve correre l'alea di acquistare seme cattivo sul mercato. E' necessario quindi immediatemente, se ancora non è stato fatto, provvedere alla scelta delle piante per la produzione di seme.

Già quasi tutti i nostri soci conoscono questo tipo e lo vediamo visitando le campagne, ove in ogni campo trovansi le piante prescelte e segnate con una canna. Ripetiamo le caratteristiche: piante raccolte a fusto corto, con internodi brevi, foglie ampie ed abbraccianti sino alla base, la costola molto sviluppata, di colore verde non troppo intenso, e avvolgenti una infiorescenza più che sia possibile bianca e decisamente a lumachella.

Chi sceglie piante per seme è bene le trapianti in luogo riparato vicino casa o volendo lasciarlo al campo occorre coprire le infiorescenze con foglio di carta paglia ripiegato in quattro, raggruppando e legando in alto le foglie, per meglio proteggerle dai geli invernali. (Giornale di Agricoltura).

PER FORMARE UN PRATO A MILLE METRI. — In prov. di Aquila, il Sig. G. R. ci domanda parere, precisando che il terreno è di discreta fertilità e di medio impasto, abbastanza pianeggiante, ma con tendenza all'umidità ed alla frigidità.

Pensiamo che la formazione di detto prato potrebbe ottenersi seminando per ettaro:

Loglio perenne	Kg. 25
Trifoglio bianco	» 5
Ginestrino *(Lotus corniculatus)*	» 8

La semina potrebbe essere eseguita in marzo, previa concimazione, o anche più tardi, dopo che la neve se ne sia andata.

COMBATTERE LA PROCESSIONARIA DEL PINO. — Durante l'inverno è una necessità ed un dovere, al quale non dobbiamo sottrarci.

Si combatte raccogliendo i caratteristici nidi *(borse)* di colore bianco costruiti attorno ad un ramo di pino ed anche di cedro.

Nei nidi, durante le giornate fredde, sono raccolti i bruchi, che si distruggono appunto bruciando o sottraendo i nidi stessi.

(Il Coltivatore).

OBIEZIONI CRETINE CONTRO I PERFOSFATI. — Dicono alcuni agricoltori di vecchio stampo:

«Il perfosfato ha un grande difetto; facilita lo sviluppo delle veccie nei frumenti e queste piantaccie diventano così gigantesche e avviluppanti da togliere tutto il beneficio della concimazione verso la pianta principale. Quindi meglio farne senza, o usarne dosi omeopatiche».

Dicono gli agricoltori intelligenti:

«Si sa bene che le concimazioni fosfatiche facilitano lo sviluppo delle leguminose e quindi anche delle veccie, ma se si impiega grano libero di semi estranei e se poi a primavera si zappa, il perfosfato resta tutto a beneficio del grano e l'effetto riesce completo.»

Aggiunge il tecnico che le cose agrarie sono come gli anelli di una catena. L'impiego dei concimi chimici reca obblighi speciali e nel caso del frumento rende tutto il bene quando si fa bene anche il resto.

Non si può andare ad una festa da ballo cogli zoccoli!

(Il Contadino della Marca Trevisana).

DAI MERCATI E DAI CAMPI

VINO.

Desenzano. — Vini L. 230 a 350 all'ettolitro.

Modena. — Vini in bottiglia: Lambrusco di Sorbara L. 175 a 185, altri lambruschi 125 a 140, da pasto 1. qualità 80 a 90 per 100.

Reggio Emilia. — Vino comune 1930 lire 5. a 6. per grado alcool.

Siena. — Vino Chianti classico sopra i 12 gradi 90 a 100, id. sotto i 12 gradi 80 a 90, vino rosso da 11 a 12 gradi di collina 60 a 80, id. da 10 a 11 gradi di pianura 40 a 60, id. da 8 a 9 gradi 25 a 35, vino bianco asciutto da 10 a 11 gradi 40 a 55, detto asciutto da 9 a 10 gradi (brusco) 35 a 40, verdea (vino dolce bianco) 90 a 95, mosti nuovi greggi bianchi 60 a 65 al quintale.

Tortona. — Vino da pasto L. 60 a 80, id. fino 80 a 110, bianco magro 50 a 65 all'ettolitro.

Varese. — Vino comune L. 200 a 210 per ettolitro.

OLIO.

Roma. — Olio d'oliva della Toscana extra fino L. 660 a 700, id. extra fino (Bitonto, Palo del Colle Andria) 650 a 680, id. sopraffino (Terlizzi, Molfetta, Bisceglie) 630 a 670, id. Monopoli, Prov. di Brindisi e di Lecce (oli della Linea) 610 a 630, id. di iScilia 610 a 640, id. li Basilicata 590 a 630, id. di Calabria 550 a 600, id. del Lazio 1. qualità 620 a 650, id. del Lazio 2. qualità 580 a 610, id. della Ciociaria 590 a 610, id. raffinato di prima lavorazione 610 a 630, Olio lampante 490 a 520, olio di semi di arachide 510 a 520, id. (Sesamo-Colza-Winter) 505 a 510, id. di Soja 495 a 500 al quintale.

Semi di lino L. 210 a 215 al quintale.

CEREALI.

Brescia. Frumento fino L. 107 a 109, id. buono mercantile 103 a 107, id. inferiore 103 a 104, granoturco agostano 48 a 50, id. scaiolo 44 a 47, id. taiolone 44 a 47, id. bianco 38 a 40, avena nostrana 64 a 69 al quintale.

Livorno. — Grani nazionali: tenero toscano L. 115 a 120, id. Bassa Maremma 120 a 123, id. Veneto 108 a 120, id. Romagna 120 a 123.

Perugia. — Frumento nostrano fino a L. 105 a 110, frumentone nostrano 48 a 55, avena 50 a 52 al quintale.

BESTIAME.

Asti. — Buoi da lavoro L. 300 a 350, vitelli 400 a 450, manzi 400 a 450, tori 380 a 400 al quintale.

Buoi da macello 350 a 400, vacche 150 a 300, manzetti di 2 anni 350 a 400, vitelli maturi fino a 2 anni 400 a 500, sanati e vitelli, 1. qualità 500 a 600 al quintale.

Montichiari. — Buoi da lavoro L. 3800 a 5200, vacche 1000 a 2350, Bestiame da macello a peso vivo buoi L. 275 a 380, vacche 200 a 300, vitelli da latte 475 a 570 al quintale.

FORAGGI.

Castelponzone. — Fieno maggengo L. 17 a 19, agostano 21 a 24, paglia 6 a 7 al quintale.

Fermo. — Fieno maggengo L. 35 a 40, id. agostano 35 a 40, paglia 12 a 15 al quintale.

Mantova. — Fieno maggengo di prato irriguo L. 20 a 24, id. agostano 17 a 21, id. terzuolo 15 a 17, id. di erba medica fienata 14 a 15, paglia di frumento 6 a 8, id. di riso 3 a 4 al quintale.

Treviso. — Fieno maggengo L. 12 a 16, agostano 10 a 14, erba medica 12 a 15, paglia di frumento sciolta 5 a 6, id. pressata 7 a 8 al quintale.

CASTAGNE.

Desenzano. — Csatagne L. 80 a 100 al quintale.

Siena. — Marroni L. 120, castagne fresche 90 al quintale.

Tortona. — Castagne L. 100 a 110 al quintale.

UOVA.

Desenzano. — Uova L. 50 a 55 al cento.

Modena. — Uova fresche L. 9,50 a 10, conservate 7 a 7,50 alla ventina.

Reggio Emilia. — Uova fresche L. 1,30 a 1,40, conservate 0,90 al paio.

Siena. — Uova L. 7,30 a 7,80 alla dozzina.

Tortona. — Uova L. 8 a 8,50 alla dozzina.

Varese. — Uova prima qualità L. 7. a 7,50, id. seconda qualità 6 a 6,25 alla dozzina.

POLLAME.

Castelponzone. — Galline L. 6 a 6,50, conigli 3,50 a 4, anitre 5 a 5.50, oche 5 a 6, tacchini 6 a 7, faraone 7,50 a 8, pollastre novelle 7 a 7,50, capponi 8 a 8,50 al Kg. piccioni 4 al capo.

Fermo. — Galline L. 7 a 7,50, tacchini 7 a 8 al Kg., piccioni 2,50 a 3 al capo, conigli 3 a 3,50 al Kg.

IL MERCADANTE.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(Compilata da « donna Luisa »)

IL VISCHIO E L'AGRIFOGLIO, PIANTE DI BUON AUGURIO. — Pel Natale e pel Capo d'Anno due sono le piantícelle che hanno una lunga tradizione di portar buon augurio e fortuna nell'anno che nasce.

La tradizione e le leggenda del *Vischio* la narrammo diffusamente nel nostro *Almanacco degli Agricoltori del 1929*, coll'articolo del nostro Direttore: *Il Vischio di buon anno*, che fu riprodotta allora da parecchi giornali italiani ed esteri.

L'*Agrifoglio* è particolarmente in Inghilterra simbolo di buon augurio per l'anno nuovo.

IL RAMETTO DI AGRIFOGLIO E' DAPPERTUTTO IN INGHILTERRA. — Non c'è biglietto augurale natalizio che non lo porti; non c'è pacco di doni che non ne racchiuda almeno poche foglie; non c'è casa che non ne abbia a fasci nei vasi e nelle anfore, ed a festoni sulle porte e attorno ai caminetti. E' un antico uso teutonico: una volta se ne decoravano le case perchè se credeva che la sempreverde piantícella potesse invitare i Genii silvani a lasciar le foreste gelate e a venirsi a riscaldare nella tepida casa dell'uomo. L'uomo, poi, in cambio della generosa ospitalità offerta, s'aspettava dai Genii protezione ed aiuto nella sfortuna. Di qui la credenza, ancora sopravvivente in due contee inglesi, che la curiosa pianta dell'agrifoglio che ha adornato le chiese sia messaggero di buona fortuna, e che privilegiati siano coloro che riescono ad ottenerne un rametto, specie quando abbia un bel grappolo di bacche.

FIOR DI PENSIERI

LA DONNA.

Come è stata definita la donna dai grandi uomini di tutti i tempi:

Maometto: La donna è un terreno che l'uomo saggio può coltivare a suo piacimento.

Salomone: La donna è un dono al disopra di tutti i doni.

Aristotele: La natura fa nascere una donna sol quando non riesce a far nascere un uomo.

Ippocrate: La donna è una malattia.

Esopo: La donna è ciò che il mondo ha di meglio e di peggio.

Cicerone: Senza la donna gli uomini avrebbero, forse, potuto conversare con Dio.

Giulio Cesare: Se la donna fosse una virtù non farebbe parlare di sè nè in bene, nè in male.

Napoleone: La donna è la poesia.

San Cipriano: La donna è un demone grazioso che fa entrare l'uomo nell'inferno, per la porta del paradiso.

San Prospero: La donna è come uno strumento, tutto dipende da chi lo suona.

Nietzsche: La donna è una gatta.

Voltaire: La donna è niente.

Rousseau: La donna è il capolavoro dell'universo.

Guerrazzi: La donna è la stella della terra.

Teofrasto: La donna è un inganno.

Tommaseo: La donna è con l'uomo come lo zero coi numeri.

Ricette di cucina di Zì Paolo

CAVOLFIORE AL PARMIGIANO.

Il cavofiore è un eccellente cibo poco nutritivo e di facile digestione. Avete un bel cavolfiore fresco, duro e bianco, levategli tutte le foglie d'intorno e la parte dura del tronco, tagliatelo un po' in croce dalla parte del gambo, senza staccarlo, posto in tegame, coperto d'acqua bollente con un po' di sale, aggiungetevi quanto una noce di burro, fatelo cuocere adagio finchè tenero; ben sgocciolato su tovaglia, leggermente infarinato, ponetelo in tegame con un bel pezzo di burro, spolverizzato di cacio parmigiano, un po' di pepe e sale, fritto di color biondo d'ambe le parti servitelo. Si fa pure senza infarinarlo.

ZUPPA FINTA PAVESE. — Fate abbrustolire al burro delle fette di pane. A parte fate cuocere, pure al burro due uova fin che cominciano a rappigliarsi, ponete il pane, disponendovi sopra le uova, in un brodo improvvisato con acqua bollente, un po' di sale, poco pomodoro (o salsa), un pezzettino di burro ed un dado Maggi per persona. E' una zuppa eccellente che si prepara in pochi istanti.

Zi Paolo.

La sfinge a premio

CURIOSO QUESITO FAMIGLIARE.

Ad una zitella sentimentale, sempre arcidesiderosa di sposarsi, uno zio buffone disse un giorno:

« Voglio farti sposare il figlio del padre dei tre fratelli di un figlio di tuo padre. Lo accetti?

E la signorina, senza esitazione: Ad occhi chiusi!... »

Si domanda se essa potè poi o no sposarlo, e per quale motivo.

Fra coloro che ci manderanno la spiegazione esatta entro il 12 gennaio 1931, sorteggeremo questi tre premi:

1. — Un grande calendario artistico con fiori su seta dipinti a mano.
2. — Un trattato completo di Agricoltura.
3. — Tre bei romanzi moderni italiani.

Spiegazione del *quesito* pubblicato nel fascicolo 601 del 1. Dicembre 1930:

L'asinello portava 5 sacchetti e il mulo ne portava 7.

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta: Virginio Campos — Dott. Nello Guerrieri — Amedeo Edupio — Dante Patracchini — Renzo Core — Lisetta Mornero — Chela Di Stefano — Aldo Cotini — Rag. Umberto Borna — Ugo Bartolozzi, orticultore — Alfonso Marietti — Rita Cavallero — Sbrocchi Alcide — Luigina Carra — Lia Lenzi — Pietro Talini — Pierina Mauro — Ricca Guglielmo — Cav. Aristide Vercesi — Maria Luisa Dorenò — Dott. Pietro Rossoni.

La sorte ha favorito:

1. Renzo Core (penna stilografica) — 2. Rag. Umberto Borna (volume Enologia teorico pratica) — 3. Lia Lenzi (abb. Rivista Agricola) — 4. Amedeo Trompio (Collezione Almanacchi).

Buon Anno! ai lettori ed ai collaboratori di questa rubrica.

La Sfinge.

PER FINIRE

Se fosse mio...

Ti duole un dente?

— Sì, e tanto...

— Io me lo farei levare, se fosse mio.

— Anchio se fosse tuo!...

* * *

Fra proprietario e mediatore.

— Se l'affare va bene è la metà per voi.

— E se l'affare va male?

— Prenderete tutto voi.

* * *

La verità:

Il cliente non vuol confessare la verità neppure al suo avvocato.

Quello paternamente:

— Dimmi la verità. Vedi? a dir le bugie per tuo conto ci penso poi io...

* * *

Autentica:

— Carletto mio, studia, studia il francese: pensa che mezzo mondo parla questa lingua. . .

— Papà, non ti pare che basti? . . .

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53

STABILIMENTI CHIMICI FARMACEUTICI RIUNITI

SCHIAPPARELLI

TORINO

Società Anonima - Capitale L. 45.000.000

Reparto specialità e prodotti specializzati per veterinaria

(Decreto di autorizzazione N. 0021 dell'8 marzo 1928 della Regia Prefettura di Torino).

ADIARRINA (0021-29) - fermento lattico selezionato in compresse per la cura della diarrea dei vitelli, e le infezioni dello stomaco e dell'intestino.

APIROPLASMINA (0021-31) - Specifico della piroplasmosi dei ruminanti e degli equini.

AVAGININA (0021-32) - Candelette per la cura della vaginite granulosa e dell'aborto epizootico dei bovini.

AVISCIOLINA (0021-33) - Specifico della distomatosi epatica dei ruminanti.

EPIDERMOLO (0021-35) - Energico cicatrizzante. Cura rapida e radicale delle escoriazioni da finimenti, ferite, ulcerazioni, piaghe, ecc.

NENARSEN (0021-36) - Specifico dell'afta epizootica. *ecc. ecc.*

A richiesta inviamo il

Listino completo e la letteratura di tutti i prodotti

SOCIETÀ FRA' BOTTAI

CONEGLIANO (Veneto)

PREMIATA FABBRICA

BOTTI E TINI DA CANTINA

BOTTI PER VAGONI SERBATOIO

PREVENTIVI A RICHIESTA

"OLLOMONT,,

Società Anonima

TORINO - Via Arcivescovado, 7 - TORINO

Stabilimenti in TORINO e VERCELLI

per la

fabbricazione del SOLFATO DI RAME

IL SOLFATO DI RAME

è il migliore e più efficace rimedio preventivo e curativo contro la peronospora

IL SOLFATO DI RAME

cristallizzato, data la sua ricchezza in rame attivo, è anche il rimedio più economico

Il Solfato di Rame "OLLOMONT,,

è sempre maggiormente apprezzato dagli agricoltori per la sua constatata purezza

PREMIATA DITTA

G. MESCHI & F.lli

SEGROMIGNO ALTO (Lucca)

Telefoni n. 13 e 15 Segromigno

Telegrammi: Meschi - Segromigno

Semi di alberi - Bulbi da fiore
Piante da giardino

Specialità: PIANTE DI ROSE INNESTATE

Pacco campione di 50 varietà di rose, 100 piante di rose in 50 varietà fra le migliori compresovi le novità più rimarchevoli: Lire 120 franco domicilio del cliente.

Pacco campione di 1000 bulbi da fiore per vaso e piena terra come Grambertagne d'Olanda, Narcisi, Fresie, Tulipani, Ranuncoli, Anemoni, Gladioli, Tuberosi: Lire 110 franco domicilio del compratore.

LISTINI GRATIS A RICHIESTA

BANCO DI SICILIA

ISTITUTO DI CREDITO DI DIRITTO PUBBLICO

Direzione Generale: PALERMO

FILIALI IN ITALIA:

Acireale, Adrano, Agira, Agrigento, Alcamo, Avola, Bagheria, Barcellona, Caltagirone, Caltanissetta, Canicattì, Catania, Cefalù, Comiso, Corleone, Enna, Fiume, Francavilla, Gangi, Gela, Genova, Giarre, Grammichele, Lentini, Leonforte, Lercara, Licata, Lipari, Marsala, Mazzara, Menfi, Messina, Milano, Milazzo, Mistretta, Modica, Monreale, Nicosia, Niscemi, Noto, Palazzolo Acreide, Palermo, Pantelleria, Partinico, Paternò, Patti, Petralia Sottana, Piazza Armerina, Porto Empedocle, Racalmuto, Ragusa, Ribera, Riesi, Riposto, Roma, S. Agata Militello, Sciacca, Siracusa, Taormina, Termini Imerese, Trapani, Trapani (Borgo Annunziata), Trieste, Vittoria, Vizzini.

Filiali in Colonia e nei Possedimenti:

TRIPOLI D'AFRICA - RODI

Filiazioni negli Stati Uniti d'America:

BANK OF SICILY TRUST COMPANY

Head Office: New York, 487 Broadway, N. Y.
Brooklyn Branch: Brooklyn, 2059 Fulton Street N.Y.
Bronx Branch: New York, 549 East 187th Street N.Y.
Stuyvesant Branch: New York, 197 First Avenue, N. Y.

Corrispondenti in tutte le altre piazze d'Italia e sulle principali piazze del mondo
Tutte le operazioni di Banca e servizio di credito agrario di credito minerario e di cassa di risparmio

UNIONE ITALIANA CEMENTI

SOCIETA' ANONIMA

CAPITALE: L. 50.000.000 (inter. versato)

Sede in TORINO

VIA ALFIERI N. 15

Casella Postale N. 477

Per Telegrammi: "UNICE„ - Torino

STABILIMENTI:

Casale Monferrato - Morano Po
Piacenza
Ozzano Monferrato

CREDITO ITALIANO

Società Anonima - Capitale L. 500.000.000 - Riserve L. 300.000.000

FILIALI IN TUTTA ITALIA

DEPOSITI FRUTTIFERI in conto corrente ed a risparmio, liberi e vincolati, al portatore e nominativi
DEPOSITO CIRCOLARE FRUTTIFERO
CONTI CORRENTI di corrispondenza, in lire o in valuta estera, a condizione da convenire
INCASSO e SCONTO di cambiali
COMPRA e VENDITA di TITOLI e CAMBI a pronti e a termine
Emissione di ASSEGNI a vista sull'Italia e sull'estero
APERTURE di CREDITO - LETTERE di CREDITO

TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

La Banca Commerciale Italiana

raccomanda l'uso dei suoi

Assegni "Vade-Mecum„

per i pagamenti ordinari

e dei

"B.C.I. Travellers' Cheques„

(assegni per viaggiatori)

in Lire italiane, Franchi francesi, Dollari e Sterline

per chi viaggia

I "B. C. I. Travellers' Cheques„ sono ora venduti franco di commissione e spese

BANCA D'ITALIA

Situazione al 30 Novembre 1930 - IX

ATTIVO.

Totale riserva aurea	L.	9.796.103.674
Oro depositato all'estero dovuto allo Stato	»	1.786.244.290
Cassa	»	677.286.771
Portafoglio su piazze italiane	»	2.860.204.822
Effetti ricevuti per l'incasso	»	4.329.913
Anticipazioni ordinarie	»	1.489.925.529
Titoli dello Stato e garantiti dallo Stato	»	1.166.313.804
Titoli di pertinenza della Cassa Auton.	»	75.000.000
Conti correnti attivi nel Regno	»	261.379.135
Credito di interessi per conto dell'Istituto di liquidazioni	»	527.018.587
Azionisti a saldo azioni	»	200.000.000
Immobili per gli uffici	»	162.941.836
Istituto di liquidazioni	»	628.023.355
Partite varie	»	1.777.138.195
Spese corrente esercizio	»	156.823.138
Depositi in titoli e valori diversi	»	27.322.292.274
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	215.097.435
TOTALE GENERALE	L.	49.106.122.754

PASSIVO.

Circolazione dei biglietti	L.	15.678.823.700
Vaglia cambiari e assegni della Banca	»	424.175.530
Depositi in Conto corrente fruttifero	»	1.176.149.284
Conto corrente del regio Tesoro	»	300.000.000
Capitale	»	500.000.000
Massa di rispetto	»	100.000.000
Riserva straordinaria	»	82.500.000
Conti correnti passivi	»	23.949.370
Conto corr. del regio Tesoro, vincolato	»	1.447.871.358
Conto corr. del regio Tesoro (accantonamento per int. all'Istituto liquidaz.)	»	520.000.000
Conto corr. Cassa Aut. di Ammor. D. P. int.		247.739.980
Partite varie	»	750.644.212
Rendite del corrente esercizio	»	366.879.607
Depositanti	»	27.322.292.274
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	215.097.435
TOTALE GENERALE	L.	49.106.122.754

BANCO DI NAPOLI

Situazione al 30 settembre 1930 - VIII

ATTIVO.

Contanti e disponibilità a vista	L.	673.964.816,18
Titoli pubblici di proprietà	»	663.422.027,33
Portafoglio Italia ed Estero	»	1.029.562.245,37
Portafoglio Credito Agrario	»	208.607.268,15
Anticipaioni e riporti	»	484.529.388,32
Aperture di credito in conto corrente	»	105.075.301,93
Prestiti ad Enti Morali	»	303.231.506,29
Mutui con garanzia ipotecaria	»	18.101.755,01
Corrispondenti - saldi debitori	»	976.315.554,56
Ricevitorie ed Esattorie - saldi debitori	»	260.699.210,52
Effetti all'incasso	»	93.898.468,51
Partecipazioni	»	138.410.810,79
Immobili	»	58.863.655,27
Partite varie	»	98.479.917,09
Titoli fondo pensioni impiegati	»	49.830.415,22
Spese del corrente esercizio	»	144.019.499,11
Debitori per accettazioni ed avalli	»	20.363.435,23
Depositi	»	3.471.805.233,18
	L.	8.829.180.508,06

PASSIVO.

Fondi patrimoniali e riserve	»	1.341.733.263,32
Depositi in conto corr. ed a risparmio	»	1.784.278.331,69
Fedi di credito e vaglia in circolazione	»	185.609.481,36
Corrispondenti - saldi creditori	»	1.362.592.446,18
Ricevitorie ed esattorie - saldi creditori	»	282.198.640,28
Cartelle del Credito Fondiario in liquid.	»	28.139.500,—
Partite varie	»	105.301.111,43
Fondo pensioni impiegati	»	49.895.925,25
Rendite del corrente esercizio	»	199.363.140,14
Accettazioni ed avalli	»	20.363.433,23
Depositanti	»	3.471.805.233,18
	L.	8.829.180.508,06

Istituto Nazionale delle Assicurazioni

Direzione Generale: ROMA

I capitali assicurati presso l'ISTITUTO MAZIONALE DELLE ASSICURAZIONI sono garantiti dal Tesoro dello Stato oltrechè dalle riserve ordinarie e straordinarie dell'Ente.

L'istituto ha adottato svariate forme assicurative adatte ad ogni condizione sociale.

Per le « Assicurazioni Popolari » non è richiesta la visita medica ed i premi sono pagabili in rate mensili.

Attualmente i capitali assicurati presso l'ISTITUTO NAZIONALE DELLE ASSICURAZIONI ammontano ad OLTRE UNDICI MILIARDI.

L'ISTITUTO NAZIONALE DELLE ASSICURAZIONI che è il regolatore del mercato assicurativo in Italia, ha Agenti Generali in tutte le Città del Regno, nelle Colonie e all'Estero.

Banca Agricola Italiana

SOCIETA' ANONIMA

Capitale emesso e versato L. 75.000.000

Sede Centrale e Direzione Generale

TORINO - Via Alfieri, 9

Compra e vendita di titoli - Sconto di cambiali agricole - Prestiti contro deposito di titoli - Libretti di risparmio e di conto corrente fruttanti l'annuo interesse dal 3 % al 4 ½ % NETTO DI IMPOSTE - Depositi vincolati dal 4 ½ % al 5 ½ % ANNUO NETTO.

—o—

Tutte le operazioni di Banca alle migliori condizioni

NITRATO DI SODA DEL CHILE

L'AMICO VECCHIO E FEDELE DEI RURALI D'ITALIA
NELLA GRANDE FATICA